

walisisches Lamm & walisisches Rind

Leitfaden zu Fleischteilstücken



hcctrade.com



..... Walisisches Lamm
& Walisisches Rind

Leitfaden zu
Fleischteilstücken

Inhalt

Teilstücke für Großhandel und Catering

Seite 1.01	Code
Schlachtkörper des Lamms	L100
Ganze Hälfte (innen)	L101
Ganze Hälfte (außen)	L102
Seite 1.02	Code
Pistole (lang)	L103
Hinterviertel (kurz)	L104
Seite 1.03	Code
Keule und Chump (Hüfte)	L105
Keule und Chump (ohne Lendenknochen und Haxe)	L106
Keule (tranchiert)	L107
Lammsteak (Chump/Rump)	L108
Seite 1.04	Code
Keule	L109
Keule (ohne Lendenknochen und Haxe)	L110
Keulenbraten	L111
Keule (entbeint und gerollt)	L112
Lammhüfte (ohne aufliegendes Fett)	L113
Seite 1.05	Code
Oberschalenmuskel	L114
Unterschalenmuskel	L115
Kugelmuskel	L116
Hinterhaxen (nicht hohl ausgelöst)	L117
Hinterhaxen (hohl ausgelöst)	L118
Seite 1.06	Code
Sattel	L119
Sattel (Seite)	L120
Ganzer Sattel (25 mm)	L121
Lende (13 Rippen)	L122
Nierenstück	L123
Seite 1.07	Code
Lende mit Hüfte (kurz)	L124
Lammkarree (kurz)	L125
Rippenstück (kurz)	L126
Mittleres Lendenstück (kurz)	L127
Schmetterlingskoteletts	L128

Seite 1.08	Code
Lendenkoteletts	L129
Lammlachs/Filetspitze	L130
Cannon vom Lamm	L131
Filet (mit aufliegendem Fett)	L132
Rumpsteaks	L133
Seite 1.09	Code
Lende (entbeint und gerollt)	L134
Lammnüsschen	L135
Schmetterlingssteaks in Herzform	L136
Rippenstück (getrennt vom Keuleneende)	L137
Seite 1.10	Code
Kotelettstück mit 6 Rippen (hohl ausgelöst)	L138
Kotelettstück (3 Rippen)	L139
Kotelettstück hohl ausgelöst (8 Rippen) ohne aufliegendes Fett	L140
Kotelettstück hohl ausgelöst (8 Rippen) mit aufliegendem Fett	L141
Kotelettstück hohl ausgelöst (6 Rippen) ohne aufliegendes Fett	L142
Seite 1.11	Code
Kotelettstück (8 Rippen mit Lendenstück)	L143
Koteletten (hohl ausgelöst)	L144
Koteletten	L145
Ausgelöste Vorderhaxe (mit Brustspitzen)	L146
Ausgelöste Vorderhaxe (ohne Brustspitzen)	L147
Seite 1.12	Code
Schulter	L148
Schulterscheibe	L149
Schulter ohne Knochen	L150
Schaukel	L151
Vorderviertel Haxe	L152
Seite 1.13	Code
Brust	L153
Brust kochfertig	L154
Nackenfilet	L155
Schultersteaks	L156
Nackenscheibe	L178



Inhalt

Teilstücke für den Einzelhandel

Seite 1.14	Code
Keule (tranchiert)	L107
Lammsteak (Chump/Rump)	L108
Keulenbraten	L111
Keule (entbeint und gerollt)	L112
Lammhüfte (ohne aufliegendes Fett)	L113

Seite 1.15	Code
Oberschalenmuskel	L114
Unterschalenmuskel	L115
Kugelmuskel	L116
Hinterhaxen (hohl ausgelöst)	L118

Seite 1.16	Code
Schmetterlingskoteletts	L128
Lendenkoteletts	L129
Lammlachs/Filetspitze	L130
Cannon vom Lamm	L131

Seite 1.17	Code
Filet (mit aufliegendem Fett)	L132
Rumpsteaks	L133
Lammnüsschen	L135
Schmetterlingssteaks in Herzform	L136

Seite 1.18	Code
Kotelettstück mit 6 Rippen (hohl ausgelöst)	L138
Kotelettstück (3 Rippen)	L139
Kotelettstück hohl ausgelöst (8 Rippen) ohne aufliegendes Fett	L140
Kotelettstück hohl ausgelöst (8 Rippen) mit aufliegendem Fett	L141

Seite 1.19	Code
Kotelettstück hohl ausgelöst (6 Rippen) ohne aufliegendes Fett	L142
Koteletten (hohl ausgelöst)	L144
Koteletten	L145

Seite 1.20	Code
Schulter	L148
Schulter ohne Knochen	L150
Schaukel	L151
Gewürfelte Schulter	L157

Seite 1.21	Code
Nackenringe	L158
Schulter tranchiert	L159
Brust entbeint und gerollt	L160
Bauch gerollt	L161
Lammhackfleisch	L165

Seite 1.22	Code
Halbe Keule (Haxenseite)	L162
Halbe Keule (Filetseite)	L163
Lammrippchen "Ehrengarde"	L164
Keulensteaks mit Knochen	L166
Keulensteaks (ohne Knochen)	L167

Seite 1.23	Code
Keulensteaks (Oberschale)	L168
Lammspieße	L169
Gewürfelte Lammkeule	L170
Lammkeulenstreifen	L171
Lamm-Burger	L172

Seite 1.24	Code
Brust	L153
Nackenfilet	L155
Schultersteaks	L156

Portionierte Teilstücke

Seite 1.25	Code
Lammsteak (Chump/Rump)	L108
Hinterhaxen (hohl ausgelöst)	L118
Schmetterlingskoteletts	L128
Koteletts	L129

Seite 1.26	Code
Rumpsteaks	L133
Lammnüsschen	L135
Koteletten	L145
Nackenfilet	L155

Seite 1.27	Code
Keulensteaks mit Knochen	L166
Keulensteaks (ohne Knochen)	L167
Keulensteaks (Oberschale)	L168

Innereien

Seite 1.28	Code
Niere	L173
Leber	L174
Leberscheiben	L175
Herz	L176
Bries	L177



Inhalt

Teilstücke für Großhandel und Catering

Seite 2.01	Code
Rinderschlachtkörper und Ganze Hälfte	B200
Seite 2.02	Code
Oberes Teil	B201
Oberschale	B202
Oberschale (gerollt)	B203
Oberschale (zylinderförmig)	B204
Seite 2.03	Code
Kugel mit Deckel	B205
Kugel mit Deckel (gerollt)	B206
Haxe	B207
Unterschale	B208
Seite 2.04	Code
Unterschale (flach)	B209
Unterschale, zugeschnitten	B210
Unterschale (gerollt)	B211
Fersenmuskel	B212
Rinderwade/-haxe	B213
Seite 2.05	Code
Haxenringe	B214
Geschnetzeltes	B215
Schmorfleisch (Unterschale)	B216
Oberschalensteak	B217
Seite 2.06	Code
Hüfte und Lende	B218
Ganze Hüfte	B219
Knochenlose Hüfte	B220
Knochenlose Hüfte mit Tafelspitz	B221
Rumpsteaks	B222
Filet	B223
Seite 2.07	Code
Filet (ausgelöst)	B224
Roastbeef (Standard)	B225
Roastbeef (ausgelöst)	B226
Roastbeef (besonderer Zuschnitt)	B227
Roastbeef (gerollt)	B228

Seite 2.08	Code
Filetsteaks (besonderer Zuschnitt)	B229
Filetsteaks (ohne Fett und Sehnen)	B230
T-Bone-Steak (ausgelöst)	B231
Rinderfilet (Standard)	B232
Rinderfilet (besonderer Zuschnitt)	B233
Seite 2.09	Code
Hüftfilet	B234
Lendenfilet	B235
Filetsteaks	B236
Hochrippe	B237
Hochrippe (tranchiert)	B238
Seite 2.10	Code
Hochrippe (ohne Knochen gerollt)	B239
Rippenstück	B240
Rippenstück (verschnürt)	B241
Rib-Eye-Steaks	B242
Ganze Rinderschulter (ohne Knochen)	B243
Seite 2.11	Code
Rinderschultern (ohne Knochen)	B244
Kurzrippensteak	B245
Gewürfelte Rinderschulter	B246
Keule	B247
Rinderbrust (entbeint und gerollt)	B248
Hackfleisch	B249



Inhalt

Teilstücke für den Einzelhandel

Seite 2.12	Code
Oberschale (zylinderförmig)	B204
Haxenringe	B214
Geschnetzeltes	B215
Schmorfleisch (Unterschale)	B216
Oberschalensteak	B217

Seite 2.13	Code
Rumpsteaks	B222
Filetsteaks (besonderer Zuschnitt)	B229
T-Bone-Steak (ausgelöst)	B231
Filetsteaks	B236
Gerolltes Filet	B253

Seite 2.14	Code
Hochrippe (tranchiert)	B238
Hochrippe (ohne Knochen gerollt)	B239
Rippenstück	B240
Rib-Eye-Steaks	B242

Seite 2.15	Code
Kurzrippensteak	B245
Gewürfelte Rinderschulter	B246
Hackfleisch	B249
Beefburger	B255

Seite 2.16	Code
Oberschalenbraten	B250
Unterschalenbraten	B251
Hüftbraten (Kugel mit Deckel)	B252

Portionierte Teilstücke

Seite 2.17	Code
Schmorfleisch (Unterschale)	B216
Oberschalensteak	B217
Rumpsteaks	B222
Filetsteaks (besonderer Zuschnitt)	B229

Seite 2.18	Code
T-Bone-Steak (ausgelöst)	B231
Filetsteaks	B236
Rib-Eye-Steaks	B242
Kurzrippensteak	B245
Beefburger	B255

Innereien

Seite 2.19	Code
Rinderniere	B256
Ochsenschwanz	B257



Hybu Cig Cymru - Meat Promotion Wales (HCC) ist eine industrie-eigene Organisation, die für die Entwicklung, Förderung und das Marketing von walisischem Rotfleisch zuständig ist.



Industrieentwicklung

Der HCC unterstützt die gesamte Lieferkette der walisischen Rotfleischindustrie dabei, die Qualität weiter zu verbessern, die Kosteneffizienz zu steigern und Rotfleischprodukte mit Mehrwert zu schaffen. Um dies zu erreichen, stellt der HCC Informationen bereit, fördert den Einsatz von Technologien und hilft der Industrie dabei, diese effizient zu nutzen und auf ihre Bedürfnisse zuzuschneiden.

Marketing

Der HCC ist in vielen wichtigen Märkten innerhalb Europas aktiv, um für walisische Exporteure von Rotfleisch Geschäftsmöglichkeiten zu entwickeln und auszubauen.

Zuhause arbeitet der HCC mit Einzelhändlern und Gastronomiebetrieben zusammen und setzt regelmäßig Werbekampagnen für walisisches Lamm und walisisches Rind mit der Kennzeichnung „geschützte geografische Angabe“ (GGA) um.

Der HCC hat diesen Fleischleitfaden für unsere vielen Stakeholder in Wales und aus den anderen Regionen des Vereinigten Königreichs sowie für unsere Kunden

aus ganz Europa und darüber hinaus entwickelt. Der Zweck dieses Leitfadens besteht darin, umfassende Informationen zu Typ, Art und Qualität von walisischem GGA-Lamm und GGA-Rind bereitzustellen.

Wir hoffen, Sie finden die Informationen auf den folgenden Seiten nützlich und informativ. Falls Sie weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich gerne an uns.

Besuchen Sie die HCC-Webseite
hcctrade.com

oder kontaktieren Sie HCC
telefonisch unter
+44 (0) 1970 625 050

oder per E-Mail an
info@hccmpw.org.uk.



Walisches Lamm und walisisches Rind

Die landwirtschaftliche Nutzfläche macht ca. 75 Prozent der gesamten Fläche von Wales aus, wobei 60 Prozent hiervon Dauergrünland sind. Die Landwirtschaft in Wales wird somit von der Viehwirtschaft dominiert, wobei 82 Prozent der Betriebe Schafe und Rinder halten.

Die walisischen Landwirte sind weltweit für die Erzeugung von hervorragendem Qualitätsfleisch bekannt. Die Umgebung, in der die Tiere gezüchtet werden, spielt eine enorm wichtige Rolle bei der Erzeugung von hochwertigem Lamm und Rindfleisch.

Unser Vieh grasst auf grünen Weiden und Hügeln und lässt sich das saftige Gras unseres gemäßigten Klimas schmecken. Die Böden der walisischen Täler sind reich an Mineralien und perfekt dafür geeignet, Lamm und Rindfleisch von Top-Qualität zu erzeugen. Das Vieh wächst in dieser unberührten Natur heran und sorgt für Lamm und Rindfleisch, das höchste Standards erfüllt.

„Die walisischen Landwirte sind für die Erzeugung von hervorragendem Qualitätsfleisch bekannt.“



Erzeugung von walisischem Lammfleisch

Seit Jahrhunderten hat die Schafzucht von den natürlichen, ganzjährig zur Verfügung stehenden Wiesen in einem der unberührtesten Teile der Welt profitiert.

Zu den Schafrassen von Wales gehören Welsh Mountain, Welsh Mule, Welsh Halfbred, Welsh Speckled Face, Beulah und Lleyrn. Diese Rassen werden mit Zuchttieren für die Gebrauchskreuzung gekreuzt, was die Erzeugung hochwertigen Lammfleischs ermöglicht.

Walisches Lamm ist ein legendäres, weltweit anerkanntes Produkt. Es hat eine sehr ansprechende Farbe und einen süßen, saftigen Geschmack. Der Ruf und die einzigartige Qualität, die mit walisischem Lammfleisch assoziiert sind, sind das Ergebnis von schon sehr lange angewandten traditionellen landwirtschaftlichen Methoden und einer Fülle natürlicher Beweidung. Walisisches Lamm bietet dem Verbraucher ein natürliches, vielseitiges, zartes, saftiges Produkt mit einem unverwechselbaren Geschmack.

SCHAFE	
Gesamtanzahl an Betrieben mit Schafen und Lämmern	14.741
Gesamtanzahl an Schafen und Lämmern (000 Tiere)	9.461
Durchschnittliche Betriebsgröße (Tiere)	642
Schlachtungen (000 Tiere)	3.463
Produktion (000 Tonnen)	62
Durchschnittliches Schlachtkörpergewicht (kg)	19

Erzeugung von walisischem Rindfleisch

Zu den Rinderrassen von Wales gehören Limousin, Charolais und Hereford. In Wales gibt es auch eine einheimische Rasse, Welsh Black, die weithin für seine Qualität bekannt ist.

Walisches Rindfleisch stammt von Rindern, die auf walisischen Bauernhöfen geboren und gezüchtet wurden. Die einzigartigen Eigenschaften der Produkte ergeben sich aus dem Einfluss traditioneller Rinderrassen, die die walisischen Herden dominieren.

RINDER	
Gesamtanzahl an Betrieben mit Rindern und Kälbern	11.104
Gesamtanzahl an Rindern und Kälbern (000 Tiere)	1.095
Schlachtungen (000 Tiere)	155
Produktion (000 Tonnen)	44
Durchschnittliches Schlachtkörpergewicht (kg)	327



Geschützte geografische Angabe (GGA)

Im Jahr 1993 trat eine EU-Richtlinie in Kraft, mit der ein System zum Schutz von Lebensmittelbezeichnungen auf geografischer Basis eingeführt wurde.

Im Rahmen dieses Systems sind bezeichnete Lebensmittel oder Getränke, die auf europäischer Ebene registriert sind, vor Imitationen in der gesamten EU geschützt. Das Produkt muss in dem definierten geografischen Gebiet erzeugt, verarbeitet oder gefertigt werden. Walisische Rinder und walisische Lämmer haben im November 2002 bzw. Juli 2003 den GGA-Status erhalten und können somit definiert werden als:

- in Wales geboren und gezüchtet
- vollkommen rückverfolgbar
- in einem HCC-anerkannten Schlachthaus / Zerlegungsbetrieb geschlachtet und verarbeitet

Standards

Als Hüter der GGA-Kennzeichnungen von walisischem Lamm und walisischem Rind hat der HCC ein unabhängiges Zertifizierungsorgan eingesetzt, um den Gebrauch der Kennzeichnung in Schlachthäusern und Zerlegungsbetrieben zu überwachen und sicherzustellen, dass folgende Standards aufrechterhalten werden:

Kontrollen von Bauernhöfen vor Ort

- Der Bauernhof muss über ein System verfügen, mit dem das Vieh nachverfolgt werden kann
- Einhaltung der nationalen Gesetze und Verordnungen und der Best-Practice-Verfahren

Schlachthäuser und Zerlegungsbetriebe

Die Kontrollen beinhalten die Überprüfung der Nachverfolgbarkeit sowie der Fleischbeschaffungssysteme des Schlachthauses/Zerlegungsbetriebs, um den GGA-Status des walisischen Lammes und des walisischen Rinds festzulegen.

Es muss auch nachgewiesen werden, dass eine sorgfältige Prüfung erfolgte und sämtliche gesetzlichen Bestimmungen in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und -qualität eingehalten werden, einschließlich:

- Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP-Konzept)
- Qualitätssystem
- Organisationsstruktur Verantwortlichkeiten und Managementbefugnisse
- Fleischbeschaffung
- Nachverfolgbarkeit
- Kennzeichnung

Einzelhandel

Die Kontrolle und Überwachung der übrigen Lieferkette wird von Beamten der britischen Handelsaufsichtsbehörde vorgenommen. Somit wird sichergestellt, dass ausschließlich Lamm und Rindfleisch, das die entsprechenden Spezifikationen erfüllt, als walisisches Fleisch an Verbraucher verkauft wird.

Der HCC ist der Überzeugung, dass diese GGA-Kennzeichnungen von enormer Wichtigkeit für die walisische Rotfleischindustrie sind, da sie auf die Herkunft und die einzigartigen Eigenschaften sowohl von walisischem Rindfleisch als auch von walisischem Lammfleisch hinweisen.

Teilstücke vom
..... walisischen Lamm

Klassifizierung der Schlachtkörper

Walisches Lamm

Klassifizierung der Schlachtkörper

Einführung

Die meisten Schlachthäuser klassifizieren ihre Schlachtkörper auf Basis des EUROP-Klassifizierungssystems. Dieses System wurde in den 1970er-Jahren eingeführt. Der Grund hierfür bestand darin, dass man ein einheitliches Klassifizierungssystem einführen wollte, das in ganz Europa verwendet werden kann.

Es können aber auch Hersteller für die Lieferung von Lammfleisch belohnt werden, das der Schlachtkörperklassifizierung entspricht, die der Markt gerade benötigt. Der Schlachtkörper wird im Rahmen einer visuellen Begutachtung auf Fleischigkeit und Fettgehalt geprüft. Die Klassifizierung hat sich auch als guter Indikator für den Fleischertrag erwiesen, also den Gesamtprozentsatz an verkaufsfähigem Fleisch eines Schlachtkörpers.

Fleischigkeit

Die Fleischigkeitsklasse wird durch visuelle Begutachtung der Form bestimmt, wobei die Gedrungenheit des Schlachtkörpers sowie die Muskelfülle der Keulen, Lende und Schulter berücksichtigt werden. Es wird keine Anpassung hinsichtlich des Einflusses von Fett auf die Gesamtform vorgenommen.

Es gibt fünf Hauptklassen:

E, U, R, O, P (von E = vorzüglich bis P = gering). Händler von Schlachtkörpern von Mutterschafen können verlangen, dass Klasse P in eine höhere (P+) und eine niedrigere (-P) Kategorie unterteilt wird.

Fettgehalt

Die Fettklasse wird durch visuelle Begutachtung der Fettabdeckung bestimmt. Es gibt fünf Hauptklassen, die von 1 (keine bis sehr geringe Fettabdeckung) bis 5 (Schlachtkörper ganz mit Fett abgedeckt) reichen. Die Klassen 3 und 4 werden in die Kategorien L (magerer) und H (fetter) unterteilt. Die Fleischigkeitsklasse wird zuerst angeführt, gefolgt von der Fettklasse, z. B. R3L.

FLEISCHIGKEIT



E



U



R



O



P

FETTGEHALT



1



2



3L



3H



4L



4H



5

Walisches Lamm

Klassifizierung der Schlachtkörper

Kategorie

„New Season Lambs“ (NSL) sind Tiere, die in dem Jahr vermarktet werden, in dem sie geboren wurden, oder die nach Anfang Oktober im vorherigen Jahr geboren wurden; „Old Season Lambs“ (OSL), die auch als „Hoggets“ bezeichnet werden, sind Lämmer, bei denen die bleibenden Schneidezähne das Zahnfleisch noch nicht durchbrochen haben. Ausgewachsene Schafe oder „Mature Sheep“ (MS) sind Schafe, bei denen mindestens ein bleibender Schneidezahn das Zahnfleisch durchbrochen hat.

Saisonale Schwankungen

Der Schafmarkt ist von saisonalen Schwankungen in Nachfrage und Angebot betroffen. Bei einer normalen Angebotsituation wird die Mehrheit der walisches Lämmer im Herbst vermarktet. Die Erträge der Hersteller steigen, wenn die Produktion an die Marktnachfrage angepasst wird, indem entsprechende Richtlinien zu Aufzucht und Fütterung befolgt werden.

Das Diagramm rechts ist ein typisches Beispiel für die saisonalen Schwankungen in Angebot (Schlachtungen) und Nachfrage (Preis), die auf dem Markt für Lammfleisch auftreten.

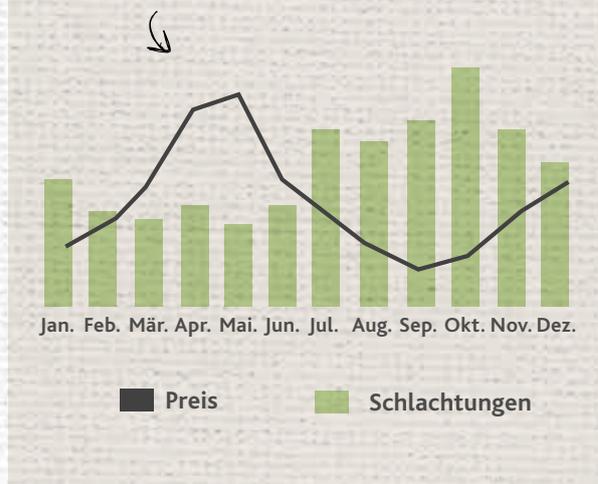
Information zu aktuellen Marktpreisen und -trends finden Sie auf der HCC-Webseite www.hccmpw.org.uk.

Ausschlachtungsgrad und Gewicht

Der Ausschlachtungsgrad (Killing-out Percentage – KO%) ist das endgültige Gewicht des Schlachtkörpers (einschließlich Muskeln, Sehnen, Fett und Knochen) geteilt durch das Lebendgewicht, ausgedrückt in Prozent. Es sollte jedoch darauf hingewiesen werden, dass dies kein Indikator für Qualität ist. Schlachthofbetreiber/ Fleischerei- und Metzgereibetriebe verwenden oft den Begriff „Fleischertrag“. Dies ist der Anteil an verkaufsfähigem Fleisch eines Schlachtkörpers.



Saisonale Schwankungen bei Schafschlachtungen und -preisen in Wales



Spezifikationen zur Ausschachtung

Schlachthäuser können zwischen zwei Schlachtspezifikationen wählen, die von der Industrie vereinbart wurden, oder sie können ihre eigene Spezifikation anwenden; die zwei vereinbarten Spezifikationen sind:

- MLC-Standardspezifikation
- Spezifikation bei entferntem Schwanz („Tail Removed Specification“)

MLC-Standardspezifikation

Hier müssen bestimmte Teile des Lammes vor dem Wiegen entfernt werden. Die zu entfernenden Teile sind Fell/Haut, der Kopf (gesamte Wirbelsäule verbleibt), die Vorderfüße am Knie und die Hinterfüße am Sprunggelenk, der Pansen und der Darm (das Zwerchfell verbleibt), das Netz- und Darmfett, die Leber, die Milz, das Herz und die Lunge (als Geschling bezeichnet), das Herzfett, der Thymus und die urogenitalen Organe (jedoch nicht Nieren und Nierenfett).

Spezifikation mit Entfernung des Schwanzes

Diese Spezifikation beinhaltet die Entfernung sämtlicher Teile, die gemäß MLC-Spezifikation entfernt werden müssen. Darüber hinaus wird der Schwanz am fünften Kreuzbeinwirbel entfernt (entspricht einem durchschnittlichen Verlust von 0,2 kg pro Schlachtkörper bei einem Schlachtkörper von 20 kg).

Andere Spezifikationen zur Ausschachtung werden als „Unternehmensspezifikationen“ bezeichnet, und deren Vorschriften sollten beim jeweiligen Schlachthaus in Erfahrung gebracht werden.

Verzehrqualität

Warum ist die Verzehrqualität wichtig? Die Sicht des Verbrauchers

Kaufentscheidungen basieren in der Regel auf dem Preis, dem visuellen Erscheinungsbild und darauf, ob das Produkt den Anforderungen eines bestimmten Gerichts gerecht wird. Wiederholungskäufe hängen davon ab, ob das Produkt ein zufriedenstellendes kulinarisches Erlebnis ermöglicht.

Lamm ist allgemein dafür bekannt, eine gute Verzehrqualität aufzuweisen. Der Hauptkritikpunkt in Bezug auf Lammfleisch besteht darin, dass es nach Meinung der Verbraucher zu viel Fett enthält.

Einige Verbraucher mögen Lammfett insbesondere deshalb nicht, weil es einen hohen Schmelzpunkt hat und sich klebrig im Mund anfühlt. Die Faktoren, die die Verzehrqualität von Lammfleisch beeinflussen, können in Faktoren vor und nach dem Schlachten unterteilt werden.

Faktoren vor dem Schlachten, die die Verzehrqualität beeinflussen können

Rasse

Die Rasse scheint keinen signifikanten Einfluss auf die Verzehrqualität von Lamm zu haben.

Geschlecht

Die Unterschiede zwischen männlichen Lämmern, weiblichen Lämmern und Hammeln (männliche Lämmer, die kastriert wurden) sind insgesamt gering.

In den meisten Fällen ist es ratsam, nur männliche Lämmer zu verwenden, wenn die Endmast im Alter von 5-6 Monaten erfolgen kann. Ältere männliche Lämmer haben in der Regel einen intensiveren Geschmack.

Alter/Entwicklungsstadium

Die allgemeine Regel lautet: je älter das Lamm, desto zäher das Fleisch. Forschungen haben gezeigt, dass die Zartheit mit dem Alter abnimmt, d. h. „Hoggets“ erzeugen in der Regel zäheres Fleisch als New Season Lambs.

Das Fleisch von jüngeren Tieren hat jedoch in der Regel einen weniger intensiven Geschmack als das Fleisch von älteren Tieren, beispielsweise Lammfleisch im Vergleich zu Hammelfleisch.

Ernährung

Die Ernährung der Tiere kann sich auf den Geschmack von Lammfleisch auswirken. Beispielsweise bevorzugen Verbraucher aus Großbritannien in der Regel den intensiveren Geschmack von Lämmern, die mit Gras gefüttert wurden.

Die Ernährung der Tiere hat einen geringen Einfluss auf die Zartheit, wobei jedoch die Ergänzung von Futtermitteln mit Kraftfutter zu ungewollten Fetteigenschaften führen kann.

Fettgehalt

Laut Forschungsergebnissen gibt es einen schwachen Zusammenhang zwischen dem Fettgehalt und der Verzehrqualität von Lammfleisch. Viele Verbraucher haben immer noch die Vorstellung, dass Lammfleisch viel Fett enthält. Während ein gewisser Fettgehalt kleine Vorteile in Bezug auf Saftigkeit und Zartheit mit sich bringt, muss jedoch die Nachfrage der Verbraucher nach magerem Fleisch berücksichtigt werden.



Walisisches Lamm

Klassifizierung der Schlachtkörper

Faktoren nach dem Schlachten, die die Verzehrqualität beeinflussen

Die Umwandlung von Muskeln in Fleisch

Nach der Schlachtung durchlaufen die Muskeln eine Reihe von Veränderungen, die einen wichtigen Einfluss auf das visuelle Erscheinungsbild und die Qualität des Fleisches haben.

Die Schnelligkeit, mit der ein Muskel in die Leichenstarre übergeht, wird von einer Reihe von Faktoren beeinflusst:

- die im Muskel gespeicherte Energie, wenn das Tier den Bauernhof verlässt
- der Abbau der Energiespeicher während Transport und Stallung
- die Stimulierung der Stoffwechselprozesse durch Stress vor der Schlachtung
- die Stimulierung der Muskelaktivität während der Schlachtung
- die Schnelligkeit, mit der der Muskel gekühlt wird

Diese Veränderungen sind in dem Diagramm auf dieser Seite dargestellt.

Versorgung des Muskels mit Blut stoppt

Glukose wird weiterhin als Energiequelle verwendet

Bei Abwesenheit von Sauerstoff wird Glukose in Milchsäure umgewandelt

Der pH-Wert sinkt, letztendlich auf 5,4 bis 5,7

Sobald die Energie verbraucht ist, binden sich die Muskelproteine fest aneinander - Totenstarre



Kühlmethoden

Eine übermäßige Kontraktion des Muskels vor der Leichenstarre („Verkürzung“) führt zu einer erhöhten Zähigkeit des Fleisches. Lämmer sind für eine Verkürzung, die aus einer zu schnellen Kühlung resultiert, besonders anfällig. Die entsprechenden Kühlmethoden sollten überwacht werden, um bei Schlachtkörpern mit geringerem Muskelfleischanteil Zähigkeit aufgrund einer Verkürzung zu verhindern, und Schlachtkörper mit äußerst geringem Muskelanteil sollten vermieden werden.

Elektrische Stimulation

In einigen Fleischbetrieben wird die elektrische Stimulation angewendet, um die Verzehrgüte zu verbessern. Der Schlachtkörper wird nach der Schlachtung einem elektrischen Strom ausgesetzt, der die Muskeln stimuliert, sich zusammenzuziehen und somit Energie zu verbrauchen. Dadurch wird das Einsetzen der Totenstarre beschleunigt, wodurch der Schlachtkörper schneller gekühlt werden kann.

Aufhängung von Tierkörpern

Die Zartheit der Bein- und Lendenmuskeln von Lämmern wird erhöht, indem man den Schlachtkörper an der Hüfte statt an der Achillessehne aufhängt. Dadurch werden die Muskeln gedehnt, wodurch die Kontraktion vor der Leichenstarre verhindert wird.

Fleischreifung (Lagerung)

Eine längere Lagerdauer des Lamms erhöht die Zartheit und ist besonders effizient, wenn man die Zartheit des Fleisches von älteren Tieren steigern möchte. Die erhöhte Zartheit bei einer längeren Reifung resultiert daraus, dass die Enzyme, die von Natur aus im Fleisch vorhanden sind, die Proteine aufspalten. Die Lenden des Lamms profitieren in größerem Ausmaß von einer Reifung als andere Teile des Schlachtkörpers.

Kochen

Für Teilstücke, die weiter oben im Bindegewebe entnommen wurden, sind feuchte Zubereitungsmethoden geeigneter. Bei trockenen Methoden (Grillen, Braten und Rösten) kann zu lange Zubereitungszeit bzw. Braten dazu führen, dass das Fleisch austrocknet und zäh wird.

Der Geschmack des Fleisches entfaltet sich während der Zubereitung durch die Wirkung der Hitze auf die Proteine, die Fette und den Zucker, die in den Muskeln und im Fett vorhanden sind. Die chemischen Reaktionen, die hierzu führen, sind komplex; doch während der Zubereitung erhöhen sich die Anzahl und die Geschwindigkeit, wenn die Zubereitungs-temperatur erhöht wird und die innere Temperatur des Fleisches steigt.

Aus diesem Grund haben durchgebratene Steaks oder Braten einen intensiveren Geschmack als weniger durchgebratene. Eine zu hohe Temperatur über einen zu langen Zeitraum wirkt sich jedoch negativ auf die Zartheit des Fleisches aus. Wenn man das Steak an der Außenseite schnell bei hohen Temperaturen scharf anbrät, intensiviert sich der Geschmack und das Innere des Fleisches bleibt zart.

Wenn Lammfleisch mindestens 7 Tage und maximal 10 Tage reift, entweder in Form eines Schlachtkörpers oder in einer Vakuumverpackung, verbessert dies die Zartheit.



Teilstücke vom
..... walisischen Lamm

Teilstücke für
Großhandel & Catering



L100

Schlachtkörper des Lamms

Der Schlachtkörper des Lamms besteht aus dem gesamten Körper ohne sämtliche ungenießbaren Innereien, Haut, Kopf und Beine, mit Ausnahme der Nieren.

Auf den folgenden Seiten in diesem Abschnitt des Leitfadens sind die verschiedenen Fleischteilstücke aus den einzelnen Bereichen des Schlachtkörpers dargestellt.



L101

Ganze Hälfte (innen)

Die Hälfte besteht aus dem gleichmäßig zerteilten Schlachtkörper ohne sämtliche ungenießbaren Innereien, Haut, Kopf und Beine, mit Ausnahme der Niere.



L102

Ganze Hälfte (außen)

Die Hälfte besteht aus dem gleichmäßig zerteilten Schlachtkörper ohne sämtliche ungenießbaren Innereien, Haut, Kopf und Beine, einschließlich der Niere.





L103

Pistole (lang)

Entnommen aus dem übrigen Teil des Schlachtkörpers (L100) nach Entfernung des kurzen Vorderviertels zwischen der 6. und 7. Rippe inklusive Brustspitzen.



L104

Hinterviertel (kurz)

Entnommen aus dem übrigen Teil des Schlachtkörpers (L103) nach Entfernung des Vorderviertels durch einen Schnitt zwischen der 12. und 13. Rippe. Mit Keulen und Sattel.





L105

Keule und Chump (Hüfte)

Entnommen aus dem Hinterviertel (L104) nach Entfernung des Nierenstücks durch einen geraden Schnitt vom Hüftknochen durch den 6. und 7. Lendenwirbel bis zu einem Punkt am Hüftknochen auf der gegenüberliegenden Seite. Mit Knochen und nicht zugeschnitten



L106

Keule und Chump (ohne Lendenknochen und Haxe)

Entnommen aus Keule und Chump (L105), von der der Lendenknochen und das Haxenende entfernt wird.



L107

Keule (tranchiert)

Entnommen aus Keule und Chump (ohne Lendenknochen und Haxe) (L106) nach Entfernung des Lenden- und Oberschenkelknochens. Wird in gleichmäßigen Abständen verschnürt.



L108

Lammsteak (Chump/Rump)

Entnommen aus der knochenlosen Hüfte. Vom Fleisch der Hüfte (Chump oder Rump) wird sämtliches überschüssige Fett und das Bindegewebe entfernt.





L109

Keule

Entnommen aus dem Schlachtkörper (L100); die Keulen werden durch einen geraden Schnitt entfernt, der von der Unterseite des Sackfetts bis zur Schwanzwurzel, ca. 20 mm unter der Rundung des Lendenknochens verläuft.



L110

Keule (ohne Lendenknochen und Haxe)

Entnommen aus Keule und Chump (L105) nach Entfernung des Lenden-, Hüft- und Unterschenkelknochens.



L111

Keulenbraten

Entnommen aus der Keule (L110) nach Entfernung von Chump und Haxe.



L112

Keule (entbeint und gerollt)

Entnommen aus der Keule (L110) nach Entfernung der Hüfte und sämtlicher Knochen. Die Keule wird in gleichmäßigen Abständen verschnürt.

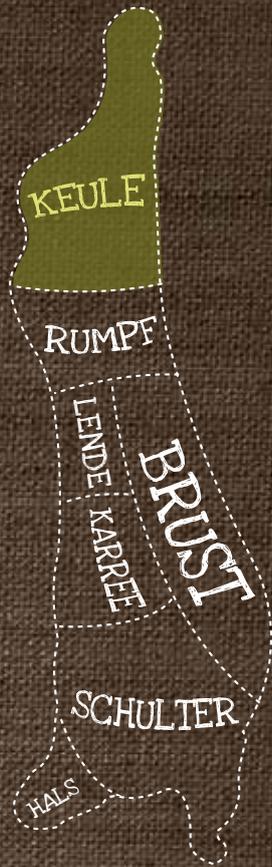


L113

Lammhüfte (ohne aufliegendes Fett)

Entnommen aus der Hüfte (Chump/Rump) (L108); das aufliegende Fett wird entlang der natürlichen Naht entfernt, von den einzelnen Muskeln wird sämtliches äußeres Fett, die Haut und das Bindegewebe entfernt.





L114

Oberschalenmuskel

Entnommen aus der Keule (L110); der Oberschalenmuskel wird von der Keule entlang der natürlichen Nähte entfernt. Von den einzelnen Muskeln wird sämtliches äußeres Fett, die Haut und das Bindegewebe entfernt.



L115

Unterschalenmuskel

Entnommen aus der Keule (L110); der Unterschalenmuskel wird von der Keule entlang der natürlichen Nähte entfernt. Von den einzelnen Muskeln wird sämtliches äußeres Fett, die Haut und das Bindegewebe entfernt.



L116

Kugelmuskel

Entnommen aus der Keule (L110); der Kugelmuskel wird von der Keule entlang der natürlichen Nähte entfernt. Von den einzelnen Muskeln wird sämtliches äußeres Fett, die Haut und das Bindegewebe entfernt.



L117

Hinterhaxen (nicht hohl ausgelöst)

Die Haxe wird von der Keule (L110) durch einen geraden Schnitt durch das Kniegelenk zwischen Tibia und Fibula entfernt. Der Fersensehnenstrang und das letzte Gelenk der Haxe werden entfernt.



L118

Hinterhaxen (hohl ausgelöst)

Die Haxe wird von der Keule (L110) durch einen geraden Schnitt durch das Kniegelenk zwischen Tibia und Fibula entfernt. Der Fersensehnenstrang und das letzte Gelenk der Haxe werden entfernt.





L119

Sattel

Entnommen aus dem Lenden- und Hüftbereich des ungeteilten Schlachtkörpers (L100).



L120

Sattel (Ende)

Entnommen aus dem Hinterviertel (L104) nach Entfernung der Keule und des Lappens.



L121

Ganzer Sattel (25 mm)

Entnommen aus dem ungeteilten Schlachtkörper (L100) durch Entfernung der Keule und Hüfte durch einen geraden Schnitt durch den 6. und 7. Lendenwirbel und das kurze Vorderviertel zwischen der 8. und 9. Rippe. Die verbleibende Brust wird entfernt, sodass die Rippen eine maximale Länge von 25 mm ab der Spitze des Lendenmuskels der Lende aufweisen.



L122

Lende (13 Rippen)

Die Lende wird aus dem zerteilten Schlachtkörper (L100) nach Entfernung der Schaufel und der verbleibenden Brust entnommen. Der Nacken wird an der ventralen Kante der ersten Rippe und die Keule und Hüfte werden durch einen geraden Schnitt durch den 6. und 7. Lendenwirbel entfernt. Die Rippenknochen sind nicht länger als 40 mm ab der Spitze des Rückenmuskels.



L123

Nierenstück

Entnommen aus der Sattelseite (L120); die zugeschnittenen Lappenenden dürfen nicht länger als 50 mm ab der Spitze des Rückenmuskels sein. Nieren und inneres Beckenfett werden entfernt.





L124

Lende mit Hüfte (kurz)

Entnommen aus dem Sattel (L119) nach gleichmäßigem Schnitt durch die Dornfortsätze. Die Rippenknochen dürfen nicht länger als 75 mm ab der Spitze des Lendenmuskels der Lende sein.



L125

Lammkarree (kurz)

Entnommen aus dem ausgelösten Kotelettstück (L124) nach Entfernung der Hüfte durch einen geraden Schnitt vom Hüftknochen durch den 6. und 7. Lendenwirbel. Die Rippenknochen dürfen nicht länger als 75 mm ab der Spitze des Rückenmuskels der Lende sein.



L126

Rippenstück (kurz)

Entnommen aus dem vorderen Bereich des Sattels (L119). Die Rippenstücke bestehen aus 7 Knochen auf jeder Seite.



L127

Mittleres Lendenstück (kurz)

Entnommen aus dem Lendenbereich des Sattels (L123) nach gleichmäßigem Schnitt zwischen den Dornfortsätzen. Die zugeschnittenen Lappenenden dürfen nicht länger als 50 mm ab der Spitze des Rückenmuskels der Lende sein. Nieren und inneres Beckenfett werden entfernt.



L128

Schmetterlingskoteletts

Entnommen aus dem Nierenstück (L123); die Koteletts werden zwischen der Knorpelscheibe eines jeden Lendenwirbels geschnitten.





L129

Lendenkoteletts

Entnommen aus dem mittleren Lendenstück (L127); die Koteletts werden zwischen der Knorpelscheibe eines jeden Lendenwirbels geschnitten.



L130

Lammlachs/Filetspitze

Das Filet befindet sich auf der Unterseite der Lende (L127) und wird vorsichtig entfernt, um Einkerbungen am Muskel zu vermeiden. Alle unregelmäßigen Kanten, sämtliches lose anhaftendes Fleisch und Oberflächenfett werden entfernt.



L131

Cannon vom Lamm

Entnommen aus dem Sattel (L123), nur Rückenmuskel wird verwendet. Sämtliches Fett und die Silberhaut werden entfernt und die Cannons entsprechend den Kundenspezifikationen portioniert.



L132

Filet (mit aufliegenderm Fett)

Die Cannons werden dem Nierenstück (L123) entnommen, von dem sämtliche Knochen und sämtliches inneres Fett entfernt werden. Die Außenhaut und das Fett bleiben intakt, und die Cannons werden entsprechend den Kundenspezifikationen portioniert.

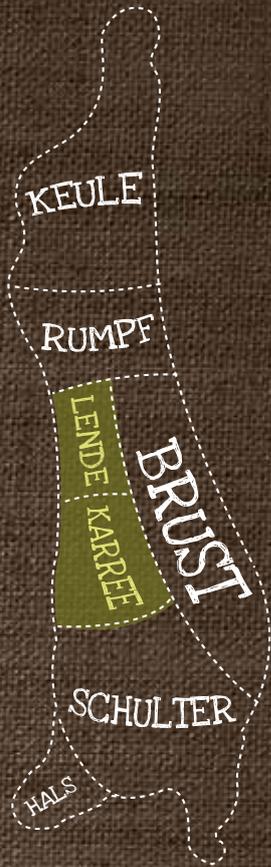


L133

Rumpsteaks

Entnommen aus dem knochenlosen Lammsteak (Chump and Rump) (L108), von dem sämtliches überschüssiges Fett und das Bindegewebe entfernt wurden. Das Steak wird gleichmäßig quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um Teile gleicher Dicke zu erhalten.





L134

Lende (entbeint und gerollt)

Entnommen aus dem Nierenstück (L123) oder dem mittleren Lendenstück (L127), von dem sämtliche Knochen, Nieren und sämtliches inneres Fett entfernt werden. Die resultierende knochenlose Lende wird in gleichmäßigen Abständen mit elastischen Röstbändern verschnürt.



L135

Lammnüsschen

Entnommen aus dem Rippenstück (L126), von dem sämtliche Knochen, die Häutchen und sämtliches inneres Fett entfernt wurden. Die Koteletts werden gerollt, verschnürt und in Teile gleicher Dicke geschnitten.



L136

Schmetterlingssteaks in Herzform

Entnommen aus dem ausgelösten Kotelettstück (L127), von dem sämtliche Knochen, Haut, Nieren und sämtliches inneres Fett entfernt wurden. Quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, damit die Steaks eine Dicke von zwei Koteletts aufweisen. Die Steaks werden dann teilweise aufgeschnitten (Butterfly-Schnitt) und geöffnet, um eine Schnittoberfläche von doppelter Größe zu erhalten. Schmetterlingssteaks in Herzform können auch auf ähnliche Weise aus dem Rippenstück entnommen werden. (L126)



L137

Rippenstück (getrennt vom Keulenende)

Entnommen aus dem Rippenstück (L126) und in Längsrichtung durch die Dornfortsätze geteilt. Die Rippenknochen werden vorsichtig zersägt, und zwar parallel zum Rückenknochen im Abstand von ca. 13 mm. Rückenknochen, Federknochen, Schulterblattknorpel, Häutchen und Nackenbank werden entfernt.



Walisches Lamm

1.10
Großhandel & Catering



L138

Kotelettstück mit 6 Rippen (hohl ausgelöst)

Entnommen aus dem Rippenstück (L126) (getrennt vom Keulenende); Rippenknochen dürfen nicht länger als 105 mm sein. Das Fett, das die Knochenenden bedeckt, wird parallel zum Rückenmuskel entfernt, sodass 20 mm der Rippenknochen freiliegen; die Haut wird entfernt. Die Zwischenrippenmuskeln werden zwischen den freiliegenden Rippenknochen entfernt, sodass die Rippenspitzen verbleiben.



L139

Kotelettstück (3 Rippen)

Entnommen aus dem Kotelettstück (L138) und in zwei Teile mit drei Knochen geteilt.



L140

Kotelettstück hohl ausgelöst (8 Rippen) ohne aufliegendes Fett

Entnommen aus dem Rippenstück (getrennt vom Keulenende); Außenhaut und Fett werden entlang der natürlichen Naht über der Rückseite des Lendenmuskels der Lende entfernt. Die Zwischenrippenmuskeln werden zwischen den freiliegenden Rippenknochen entfernt, sodass die sauberen Rippenspitzen am Lendenmuskel verbleiben.



L141

Kotelettstück hohl ausgelöst (8 Rippen) mit aufliegendem Fett

Entnommen aus dem Rippenstück (getrennt vom Keulenende); das Fett, das die Knochenenden bedeckt, wird parallel zum Rückenmuskel entfernt, sodass 20 mm der Rippenknochen freiliegen. Die Häutchen werden gemäß Kundenspezifikationen entfernt. Die Zwischenrippenmuskeln werden zwischen den freiliegenden Rippenknochen entfernt, sodass die sauberen Rippenspitzen am Lendenmuskel verbleiben.

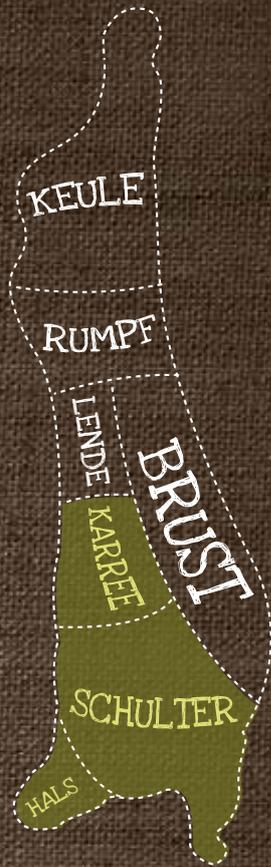


L142

Kotelettstück hohl ausgelöst (6 Rippen) ohne aufliegendes Fett

Entnommen aus dem Rippenstück (getrennt vom Keulenende); das Fett wird entlang der natürlichen Naht über der Rückseite des Lendenmuskels der Lende entfernt. Die Zwischenrippenmuskeln werden zwischen den freiliegenden Rippenknochen entfernt, sodass die sauberen Rippenspitzen am Lendenmuskel verbleiben.





L143

Kotelettstück (8 Rippen mit Lendenstück)

Die Rippenstücke werden nach Entfernung vom Schlachtkörper zwischen der 8. und 9. Rippe aus dem vorderen Bereich des Sattels (L119) entnommen. Die Rippenstücke werden in Längsrichtung durch die Dornfortsätze geteilt und der Schulterblattknorpel wird entfernt. Die Rippenknochen werden parallel zum Rückenknochen geschnitten und sind nicht länger als 75 mm.



L144

Koteletten (hohl ausgelöst)

Entnommen aus dem Kotelettstück (L138); die Koteletten werden zwischen den einzelnen Rippenknochen geschnitten, sodass Teile gleicher Dicke entstehen.



L145

Koteletten

Entnommen aus dem Rippenstück (L126); die Koteletten werden gleichmäßig zwischen den Rippenknochen geschnitten. Die Spitze des Rückenknochens wird entfernt.



L146

Ausgelöste Vorderhaxe (mit Brustspitzen)

Entnommen aus dem Schlachtkörper (L100) durch Schnitt durch die 6. und 7. Rippe.



L147

Ausgelöste Vorderhaxe (ohne Brustspitzen)

Entnommen aus dem Schlachtkörper (L100) durch Schnitt durch die 6. und 7. Rippe. Brustspitzen werden entfernt.





L148

Schulter

Entnommen aus dem kurzen Vorderviertel (L147) nach Entfernung des Nackenknochens und der Brustspitzen.

L149

Schulterscheibe

Entnommen aus dem kurzen Vorderviertel (L147) nach Entfernung des Nackenknochens, des Nackenfilets und der Brustspitzen.



L150

Schulter ohne Knochen

Entnommen aus der Schulter (L148), von der sämtliche Knochen entfernt werden; das resultierende Stück wird gerollt und verschnürt oder eingenetzt.



L151

Schaukel

Die Schaukel wird aus dem kurzen Vorderviertel (L147) nach Entfernung des Nackens und des Mittelstücks entnommen. Die Schulter sollte angehoben werden, während das Messer zwischen dem Fleisch und der Rückseite der Rippenknochen bis zum Ansatz des Rückenmuskels des mittleren Nackens geführt wird.

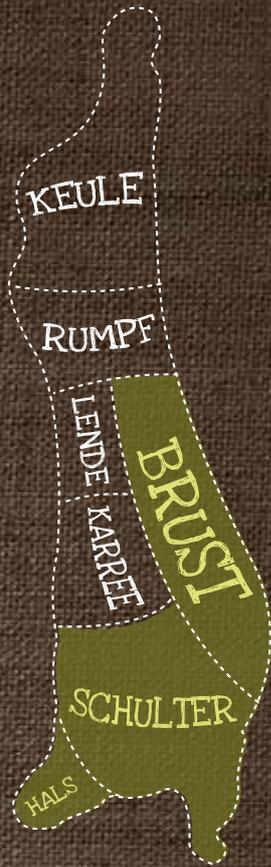


L152

Vorderviertel Haxe

Die Haxe wird durch einen Schnitt durch das Kniegelenk zwischen Elle und Speiche und dem Humerus von der Schulter (L148) getrennt. Das Gelenk wird entfernt.





L153

Brust

Die Brust wird durch einen geraden Schnitt von der Brustbeinspitze bis zum Ende der Lendenlappen vom Schlachtkörper (L100) entfernt.

L154

Brust kochfertig

Die knochenlose Brust wird aus Brust und Lappen (L153) entnommen. Die Rippen des Brustbeins werden geschält, sämtliche inneren und äußeren Fetteinlagerungen werden vom Zwerchfell entfernt und die innere Haut des Saumfleisches wird entfernt.



L156

Schultersteaks

Vor dem Rollen aus der knochenlosen Schulter (L150) entnommen; ohne Fleisch von der Haxe. Steaks, die auf der Haxenseite geschnitten werden, werden parallel zur Rückenlinie des Schlachtkörpers bis zur Schulterblatthöhle geschnitten.



L155

Nackenfilet

Entnommen aus der Schulter (L148); das Nackenfilet wird entlang der natürlichen Nähte entfernt.



L178

Nackenscheibe

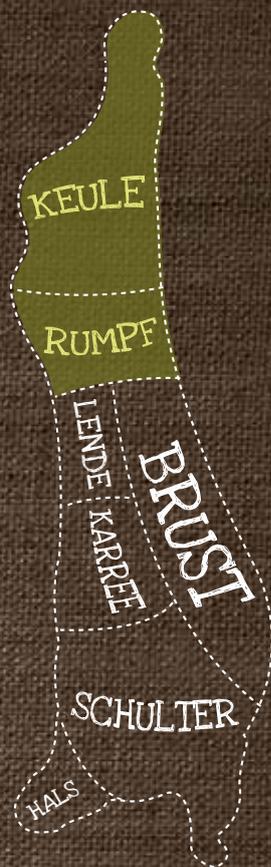
Der Teil des Nackens wird an der ventralen Kante der Rippen vom ungeteilten Schlachtkörper entfernt.



LAMM
.....
Teilstücke für den
Einzelhandel

Teilstücke vom
..... walisischen Lamm

Teilstücke für
den Einzelhandel



L107

Keule (tranchiert)

Entnommen aus Keule und Chump (ohne Lendenknochen & Haxe) (L106) nach Entfernung des Lenden- und Oberschenkelknochens. Wird in gleichmäßigen Abständen verschnürt.



L108

Lammsteak (Chump/Rump)

Entnommen aus der knochenlosen Hüfte. Von der Hüfte (Chump oder Rump) wird sämtliches überschüssiges Fett und das Bindegewebe entfernt.

L111

Keulenbraten

Entnommen aus der Keule (L110) nach Entfernung von Chump und Haxe.



L112

Keule (entbeint & gerollt)

Entnommen aus der Keule (L110) nach Entfernung der Hüfte und sämtlicher Knochen. Die Keule wird in gleichmäßigen Abständen verschnürt.



L113

Lammhüfte (ohne aufliegendes Fett)

Entnommen aus der Hüfte (Chump/Rump) (L108); das aufliegende Fett wird entlang der natürlichen Naht entfernt, von den einzelnen Muskeln wird sämtliches äußeres Fett, die Haut und das Bindegewebe entfernt.





L114

Oberschalenmuskel

Entnommen aus der Keule (L110); der Oberschalenmuskel wird von der Keule entlang der natürlichen Nähte entfernt. Von den einzelnen Muskeln wird sämtliches äußeres Fett, die Haut und das Bindegewebe entfernt.



L115

Unterschalenmuskel

Entnommen aus der Keule (L110); der Unterschalenmuskel wird von der Keule entlang der natürlichen Nähte entfernt. Von den einzelnen Muskeln wird sämtliches äußeres Fett, die Haut und das Bindegewebe entfernt.



L116

Kugelmuskel

Entnommen aus der Keule (L110); der Kugelmuskel wird von der Keule entlang der natürlichen Nähte entfernt. Von den einzelnen Muskeln wird sämtliches äußeres Fett, die Haut und das Bindegewebe entfernt.

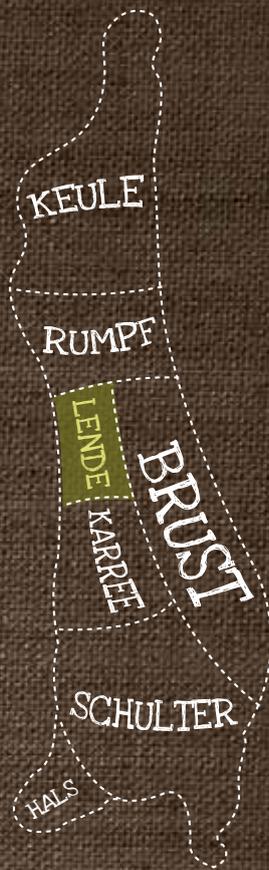


L118

Hinterhaxen (hohl ausgelöst)

Die Haxe wird von der Keule (L110) durch einen geraden Schnitt durch das Kniegelenk zwischen Tibia und Fibula entfernt. Der Fersensehnenstrang und das letzte Gelenk der Haxe werden entfernt.





L128

Schmetterlingskoteletts

Entnommen aus dem Nierenstück (L123); die Koteletts werden zwischen der Knorpelscheibe eines jeden Lendenwirbels geschnitten.



L129

Lendenkoteletts

Entnommen aus dem mittleren Lendenstück (L127); die Koteletts werden zwischen der Knorpelscheibe eines jeden Lendenwirbels geschnitten.

L130

Lammlachs/Filetspitze

Das Filet befindet sich auf der Unterseite der Lende (L127) und wird vorsichtig entfernt, um Einkerbungen am Muskel zu vermeiden. Alle unregelmäßigen Kanten, sämtliches lose anhaftendes Fleisch und Oberflächenfett werden entfernt.



L131

Cannon vom Lamm

Entnommen aus dem Sattel (L123), nur Rückenmuskel wird verwendet. Sämtliches Fett und die Silberhaut werden entfernt und die Cannons entsprechend den Kundenspezifikationen portioniert.





L132

Filet (mit aufliegendem Fett)

Die Cannons werden dem Nierenstück (L123) entnommen, von dem sämtliche Knochen und sämtliches inneres Fett entfernt werden. Die Außenhaut und das Fett bleiben intakt, und der Die Cannons werden entsprechend den Kundenspezifikationen portioniert.



L133

Rumpsteaks

Entnommen aus dem knochenlosen Lammsteak (Chump und Rump) (L108), von dem sämtliches überschüssiges Fett und das Bindegewebe entfernt wurden. Das Steak wird gleichmäßig quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um Teile gleicher Dicke zu erhalten.



L135

Lammnüsschen

Entnommen aus dem Rippenstück (L126), von dem sämtliche Knochen, die Häutchen und sämtliches inneres Fett entfernt wurden. Die Koteletts werden gerollt, verschnürt und in Teile gleicher Dicke geschnitten.

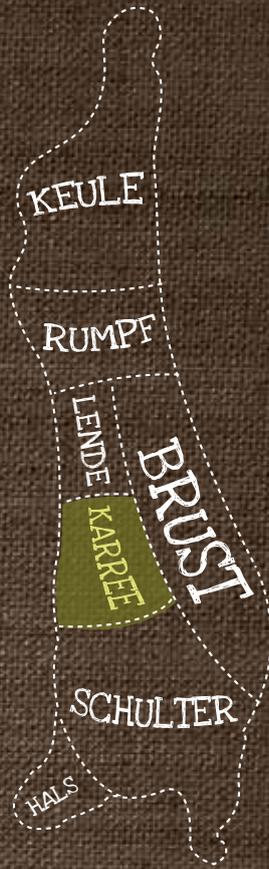


L136

Schmetterlingssteaks in Herzform

Entnommen aus dem ausgelösten Kotelettstück (L127), von dem sämtliche Knochen, Rinde, Nieren und sämtliches inneres Fett entfernt wurden. Quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, damit die Steaks eine Dicke von zwei Koteletts aufweisen. Die Steaks werden dann teilweise aufgeschnitten (Butterfly-Schnitt) und geöffnet, um eine Schnittoberfläche von doppelter Größe zu erhalten. Schmetterlingssteaks in Herzform können auch auf ähnliche Weise aus dem Rippenstück (L126) entnommen werden.





L138

Kotelettstück mit 6 Rippen (hohl ausgelöst)

Entnommen aus dem Rippenstück (L126) (getrennt vom Keulenende); Rippenknochen dürfen nicht länger als 105 mm sein. Das Fett, das die Knochenenden bedeckt, wird parallel zum Rückenmuskel entfernt, sodass 20 mm der Rippenknochen freiliegen; die Häutchen werden entfernt. Die Zwischenrippenmuskeln werden zwischen den freiliegenden Rippenknochen entfernt, sodass die Rippenspitzen verbleiben.



L139

Kotelettstück (3 Rippen)

Entnommen aus dem Kotelettstück (L138) und in zwei Teile mit 3 Knochen geteilt.



L140

Kotelettstück hohl ausgelöst (8 Rippen) ohne aufliegendes Fett

Entnommen aus dem Rippenstück (getrennt vom Keulenende); Außenhaut und Fett werden entlang der natürlichen Naht über der Rückseite des Lendenmuskels der Lende entfernt. Die Zwischenrippenmuskeln werden zwischen den freiliegenden Rippenknochen entfernt, sodass die sauberen Rippenspitzen am Lendenmuskel verbleiben.



L141

Kotelettstück hohl ausgelöst (8 Rippen) mit aufliegendem Fett

Entnommen aus dem Rippenstück (getrennt vom Keulenende); das Fett, das die Knochenenden bedeckt, wird parallel zum Rückenmuskel entfernt, sodass 20 mm der Rippenknochen freiliegen. Die Häutchen werden gemäß Kundenspezifikationen entfernt. Die Zwischenrippenmuskeln werden zwischen den freiliegenden Rippenknochen entfernt, sodass die sauberen Rippenspitzen am Lendenmuskel verbleiben.





L142

Kotelettstück hohl ausgelöst (6 Rippen) ohne aufliegendes Fett

Entnommen aus dem Rippenstück (getrennt vom Keulende); das Fett wird entlang der natürlichen Naht über der Rückseite des Lendenmuskels der Lende entfernt. Die Zwischenrippenmuskeln werden zwischen den freiliegenden Rippenknochen entfernt, sodass die sauberen Rippenenden am Lendenmuskel verbleiben.

L144

Koteletten (hohl ausgelöst)

Entnommen aus dem Kotelettstück (L138); die Koteletten werden zwischen den einzelnen Rippenknochen geschnitten, sodass Teile gleicher Dicke entstehen.

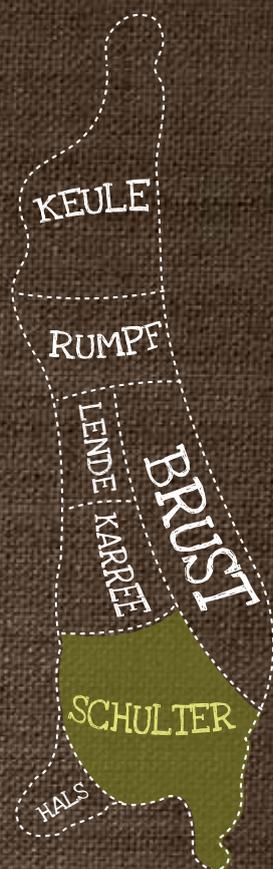


L145

Koteletten

Entnommen aus dem Rippenstück (L126); die Koteletten werden gleichmäßig zwischen den Rippenknochen geschnitten. Die Spitze des Rückenknorpels wird entfernt.





L148

Schulter

Entnommen aus dem kurzen Vorderviertel (L147) nach Entfernung des Nackenknochens und der Brustspitzen.



L150

Schulter ohne Knochen

Entnommen aus der Schulter (L148), von der sämtliche Knochen entfernt werden; das resultierende Stück wird gerollt und verschnürt oder eingenetzt.



L151

Schaukel

Die Schaukel wird aus dem kurzen Vorderviertel (L147) nach Entfernung des Nackens und des Mittelstücks entnommen. Die Schulter sollte angehoben werden, während das Messer zwischen dem Fleisch und der Rückseite der Rippenknochen bis zum Ansatz des Rückenmuskels des mittleren Nackens geführt wird.



L157

Gewürfelte Schulter

Entnommen aus der Schulter, von der sämtliche Knochen, Knorpel, großen Blutgefäße, Rückenbänder sowie sämtliches Gewebe und verfärbtes Fleisch entfernt werden. Das Oberflächen- und intermuskuläre Fett ist nicht dicker als 13 mm und der sichtbare Fettanteil ist nicht größer als 20 %. Das resultierende Fleisch wird gemäß den Kundenspezifikationen mit der Hand oder einer Maschine in Würfel geschnitten.





L158

Nackenringe

Der Teil des Nackens wird an der ventralen Kante der Rippen vom ungeteilten Schlachtkörper entfernt. Der Nacken wird durch die Wirbelsäule geschnitten, sodass Teile gleicher Dicke entstehen.

L159

Schulter tranchiert

Entnommen aus der Schulterscheibe (L149) der Schulter (L148), von der sämtliche Knochen, mit Ausnahme von Elle und Speiche, entfernt werden. Inneres Fett und Bindegewebe werden entfernt und das äußere Fett wird auf eine maximale Dicke von 5 mm zugeschnitten. Das Stück wird gerollt und in gleichmäßigen Abständen verschnürt.



L160

Brust entbeint und gerollt

Entnahme wie bei Brust und Lappen (L153); die Brust wird eng gerollt und in gleichmäßigen Abständen mit elastischen Röstbändern verschnürt. Die gerollten Stücke werden an beiden Enden gerade durchgeschnitten.



L161

Bauch gerollt

Entnahme wie bei Brust und Lappen (L153); die Brust wird eng der Länge nach gerollt und in gleichmäßigen Abständen mit feinen Fäden oder elastischen Röstbändern verschnürt, das gerollte Stück wird an beiden Enden gerade durchgeschnitten.

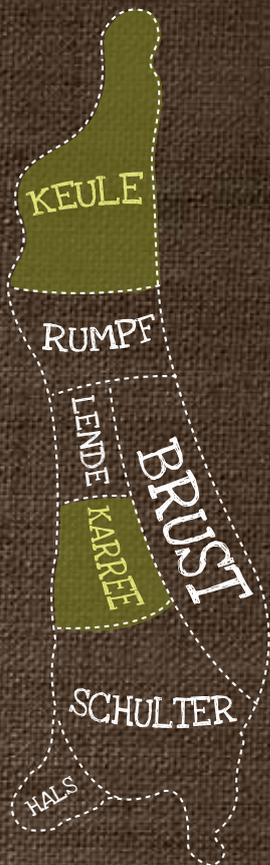


L165

Lammhackfleisch

Entnommen aus einem beliebigen Teil des Schlachtkörpers, das zu einem zufriedenstellenden Endprodukt führt, einschließlich Fleischabschnitten, jedoch ohne Kopffleisch oder Innereien, Knochenknorpel, große Blutgefäße, Rückenband, Drüsen und Fleisch mit dunkler Verfärbung. Bei chemischer Messung sollte der Fettgehalt des Hackfleischs 10 % nicht übersteigen.





L162

Halbe Keule (Haxenseite)

Entnommen aus der Keule (L111), von der der Lendenknochen und der Unterschenkelknochen entfernt wurden. Die Keule wird anschließend in zwei Teile geschnitten.



L163

Halbe Keule (Filetseite)

Entnommen aus der Keule (L111), von der der Lendenknochen und der Unterschenkelknochen entfernt wurden. Die Keule wird anschließend in zwei Teile geschnitten.



L164

Lammrippchen „Ehrengarde“

Entnommen aus dem Kotelettstück (L138); die zwei Kotelettstücke mit sechs Rippen werden verbunden, sodass sie eine Art Ehrengarde bilden.



L166

Keulensteaks mit Knochen

Entnommen aus der Keule (L110) mit Knochen. Die Keulensteaks werden aus der Mitte der Keule geschnitten.



L167

Keulensteaks (ohne Knochen)

Entnommen aus der knochenlosen Keule (L112); die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Fleisches geschnitten, sodass Steaks gleicher Dicke entstehen.





L168

Keulensteaks (Oberschale)

Entnommen aus dem Oberschalenmuskel, von dem sämtliches Fett und das Bindegewebe entfernt werden. Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Fleisches geschnitten, sodass Steaks gleicher Dicke entstehen.

L169

Lammspieße

Entnommen aus dem Beinmuskel, von dem sämtliches überschüssiges Fett und das Bindegewebe entfernt werden. Würfel gleicher Größe werden auf geeignete Kebab-Spieße gespießt.



L170

Gewürfelte Lammkeule

Entnommen aus den Beinmuskeln des Lamms, das so zugeschnitten wird, dass man Streifen mit einem sichtbaren Muskelanteil von 95 % erhält.



L171

Lammkeulenstreifen

Entnommen aus den Beinmuskeln des Lamms, das so zugeschnitten wird, dass man Streifen mit einem sichtbaren Muskelanteil von 95 erhält.



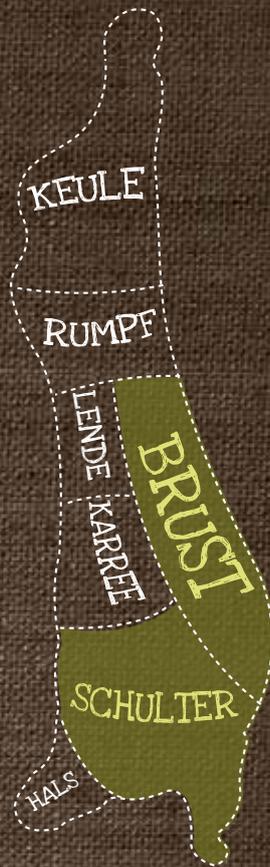
L172

Lamm-Burger

Entnommen aus einem beliebigen Teil des Schlachtkörpers, der so zugeschnitten wurde, dass ein zufriedenstellendes Endprodukt gemäß Spezifikationen entsteht, einschließlich Fleischabschnitten, jedoch ohne Innereien, Knochen, Knorpel, Blutgefäße, Gewebe und Drüsen.

Der Anteil an chemischem Fett des Endprodukts überschreitet nicht den gesetzlichen Höchstwert und steht im Einklang mit den einzelnen Kundenspezifikationen.





L153

Brust

Die Brust wird durch einen geraden Schnitt durch den Schlachtkörper, von der Brustbeinspitze bis zum Ende der Lendenlappen, vom Schlachtkörper (L100) entfernt.

L155

Nackenfilet

Entnommen aus der Schulter (L148); das Nackenfilet wird entlang der natürlichen Nähte entfernt.



L156

Schultersteaks

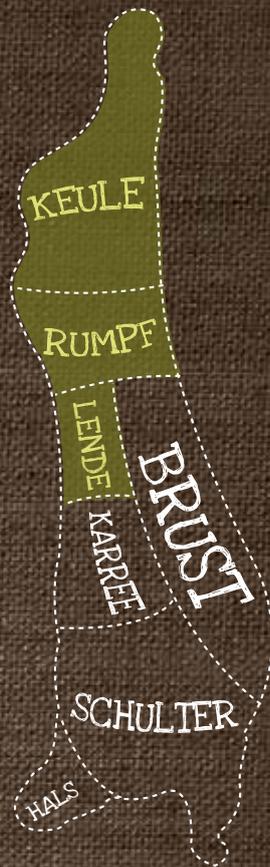
Vor dem Rollen aus der knochenlosen Schulter (L150) entnommen; ohne Fleisch von der Haxe. Steaks, die auf der Haxenseite geschnitten werden, werden parallel zur Rückenlinie des Schlachtkörpers bis zur Schulterblatthöhle geschnitten.



Teilstücke vom
..... walisischen Lamm

Portionierte Teilstücke

LAMM
.....
Portionierte
Teilstücke
.....



L108

Lammsteak (Chump/Rump)

Entnommen aus der knochenlosen Hüfte. Vom Fleisch der Hüfte (Chump oder Rump) wird sämtliches überschüssiges Fett und das Bindegewebe entfernt.



L118

Hinterhaxen (hohl ausgelöst)

Die Haxe wird von der Keule (L110) durch einen geraden Schnitt durch das Kniegelenk zwischen Tibia und Fibula entfernt. Der Fersensehnenstrang und das letzte Gelenk der Haxe werden entfernt.



L128

Schmetterlingskoteletts

Entnommen aus dem Nierenstück (L123); die Koteletts werden zwischen der Knorpelscheibe eines jeden Lendenwirbels geschnitten.



L129

Lendenkoteletts

Entnommen aus dem mittleren Lendenstück (L127); die Koteletts werden zwischen der Knorpelscheibe eines jeden Lendenwirbels geschnitten.





L133

Rumpsteaks

Entnommen aus dem knochenlosen Lammsteak (Chump/Rump) (L108), von dem sämtliches überschüssiges Fett und das Bindegewebe entfernt wurden. Das Steak wird gleichmäßig quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um Teile gleicher Dicke zu erhalten.

L135

Lammnüsschen

Entnommen aus dem Rippenstück (L126), von dem sämtliche Knochen, die Häutchen und sämtliches inneres Fett entfernt wurden. Die Koteletts werden gerollt, verschnürt und in Teile gleicher Dicke geschnitten.



L145

Koteletten

Entnommen aus dem Rippenstück (L126); die Koteletten werden gleichmäßig zwischen den Rippenknochen geschnitten. Die Spitze des Rückenknorpels wird entfernt.

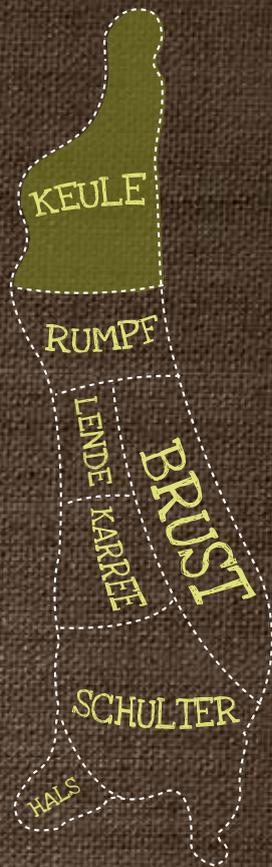


L155

Nackenfilet

Entnommen aus der Schulter (L148); das Nackenfilet wird entlang der natürlichen Nähte entfernt.





L166

Keulensteaks mit Knochen

Entnommen aus der Keule (L110) mit Knochen. Die Keulensteaks werden aus der Mitte der Keule geschnitten.

L167

Keulensteaks (ohne Knochen)

Entnommen aus der knochenlosen Keule (L112); die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Fleisches geschnitten, sodass Steaks gleicher Dicke entstehen.



L168

Keulensteaks (Oberschale)

Entnommen aus dem Oberschalensmuskel, von dem sämtliches Fett und das Bindegewebe entfernt werden. Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Fleisches geschnitten, sodass Steaks gleicher Dicke entstehen.



..... Teilstücke vom
walisischen Lamm

Innereien

LAMM
.....
Innereien
.....



L173

Niere

Von der gesamten Niere werden das umgebende Fett und die Membran entfernt.



L174

Leber

Die ganze Leber wird aus dem Fleischkörper entfernt.



L175

Leberscheiben

Die Leber wird nach Entfernung des Tuberoventrale in Scheiben gleicher Dicke geschnitten.



L176

Herz

Das Herz wird aus dem Fleischkörper entfernt; die Blutgefäße werden auf Höhe des oberen Endes des Herzes zugeschnitten.



L177

Bries

Die Drüsen der Hals- und Herzbereiche (Thymus und Pankreas) werden zugeschnitten und sämtliches sonstiges Gewebe entfernt.

..... Teilstücke vom
walisischen Rind

Klassifizierung der Schlachtkörper

RIND
.....
Klassifizierung
der
Schlachtkörper

Einführung

Schlachthäuser, in denen über 75 Rinder pro Woche geschlachtet werden, sind verpflichtet, ihre Schlachtkörper gemäß dem EUROP-Klassifizierungssystem zu klassifizieren. Dieses System wurde in den 1970er-Jahren eingeführt. Der Grund hierfür bestand darin, dass man ein einheitliches Klassifizierungssystem einführen wollte, das in ganz Europa verwendet werden kann. Es können aber auch Hersteller für die Lieferung von Rindfleisch belohnt werden, das der Schlachtkörperklassifizierung entspricht, die der Markt gerade benötigt. Der Schlachtkörper wird im Rahmen einer visuellen Begutachtung auf Fleischigkeit und Fettgehalt geprüft.

Die Klassifizierung hat sich auch als sehr guter Indikator für den Fleischertrag erwiesen, also den Gesamtprozentsatz an verkaufsfähigem Fleisch eines Schlachtkörpers.

Fleischigkeit

Die Fleischigkeitsklasse wird durch visuelle Begutachtung der Form bestimmt, wobei die Gedrungenheit des Schlachtkörpers sowie die Muskelentwicklung der Hinterhand, der Lende und der Schulter berücksichtigt werden. Es wird keine Anpassung hinsichtlich des Einflusses von Fett auf die Gesamtform vorgenommen.

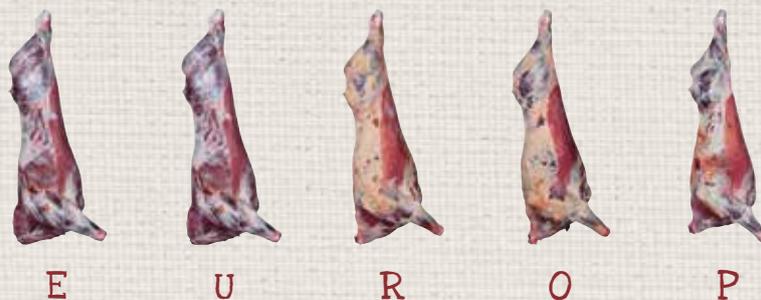
Es gibt fünf Hauptklassen:

E, U, R, O, P (von E = vorzüglich bis P = gering). In Großbritannien werden die Klassen U, O und P in + und - unterteilt.

Fettgehalt

Die Fettklasse wird durch visuelle Begutachtung der Fettabdeckung bestimmt. Es gibt fünf Hauptklassen, die von 1 (keine bis sehr geringe Fettabdeckung) bis 5 (Schlachtkörper ganz mit Fett abgedeckt) reichen. In Großbritannien werden die Klassen 4 und 5 in die Kategorien L (magerer) und H (fetter) unterteilt. Die Fleischigkeitsklasse wird zuerst angeführt, gefolgt von der Fettklasse (z. B. R4L).

FLEISCHIGKEIT



FETTKLASSE



Kategorie

Rindfleisch von Rindern, die noch nicht gekalbt haben, wird als „Prime Beef“ klassifiziert. Diese Kategorie umfasst drei Rinderarten: Färsen (weibliche Rinder), Ochsen (männliche Rinder, die kastriert sind) und junge Stiere (männliche Rinder, die nicht kastriert sind). Rinder, die bereits gekalbt haben, werden als Schlachtkühe (weibliche Rinder) und Schlachtstiere (männliche Rinder) bezeichnet.

Saisonale Schwankungen

Der Rindermarkt ist von saisonalen Schwankungen in Nachfrage und Angebot betroffen. Dies wird insbesondere daran deutlich, dass sich verschiedene Teilstücke in einer bestimmten Jahreszeit besser verkaufen als in einer anderen, z. B. werden Braten in den kälteren Wintermonaten und Teilstücke zum Grillen in den warmen Sommermonaten in größeren Mengen verkauft.

Information zu aktuellen Marktpreisen und -trends finden Sie auf der HCC-Webseite www.hccmpw.org.uk.

Spezifikationen zur Ausschlachtung

Schlachthäuser können zwischen drei anerkannten Schlachtspezifikationen wählen:

- Standardspezifikation
- EG-Referenzspezifikation
- GB-Spezifikation

Ausschlachtungsgrad und Schlachtkörpergewicht

Der Ausschlachtungsgrad (Killing-out Percentage – KO%) ist das endgültige Gewicht des Schlachtkörpers (einschließlich Muskeln, Sehnen, Fett und Knochen) geteilt durch das Lebendgewicht, ausgedrückt in Prozent. Es sollte jedoch darauf hingewiesen werden, dass dies kein Indikator für Qualität ist.

Schlachthofbetreiber sowie Fleischer und Metzger verwenden oft den Begriff „Fleischertrag“. Dies ist der Anteil an verkaufsfähigem Fleisch eines Schlachtkörpers.



Als Richtlinie wird das durchschnittliche Schlachtkörpergewicht zwischen jeder Spezifikationen um Folgendes reduziert:

- Standard im Vergleich zu EG-Referenz – männliche Rinder 1,2 % und weibliche Rinder 1,7 %
- EG-Referenz im Vergleich zu GB-Spezifikation – alle Kategorien 0,8 %

Als % des Schlachtkörpergewichts	Sack- / Euterfett 1,5 %	Fettkrone 0,3 %	Beckentalg 0,4 %	Brustfett 0,2 %*	Fett des Saumfleisches 0,4 %
Standardspezifikation	MIT	MIT	MIT	MIT	MIT
EG-Referenzspezifikation	OHNE	OHNE	MIT	MIT	OHNE
GB-Spezifikation	OHNE	OHNE	OHNE	OHNE**	OHNE

*Fettklasse 3 wird angenommen

**Die Brust wird zugeschnitten, sodass eine Fettabdeckung verbleibt; der Lappenrand darf nicht zugeschnitten werden.

Verzehrqualität

Warum ist die Verzehrqualität wichtig? Die Sicht des Verbrauchers

Kaufentscheidungen basieren auf dem Preis und dem visuellen Erscheinungsbild. Wiederholungskäufe hängen davon ab, ob das Produkt ein zufriedenstellendes kulinarisches Erlebnis ermöglicht.

Verbraucherbefragungen zur Verzehrqualität von Rindfleisch haben ergeben, dass die wichtigsten Faktoren für die Akzeptanz unter Verbrauchern, Zartheit und Geschmack sind. Zartheit ist zwar der wichtigste Faktor, doch wenn die Unterschiede hierbei nicht zu groß sind, nimmt der Geschmack an relativer Bedeutung zu.

Die Faktoren, die die Verzehrqualität von Rindfleisch beeinflussen, können in Faktoren vor und nach dem Schlachten unterteilt werden.

Faktoren vor dem Schlachten, die die Verzehrqualität beeinflussen können

Rasse

Forschungen haben gezeigt, dass die Rasse nur einen kleinen Einfluss auf die Verzehrqualität hat. Wenn deutliche Unterschiede identifiziert wurden, kamen diese vor allem bei reinrassigen Tieren vor. Allerdings wurden nicht alle Rassen umfassenden Studien unterzogen.

Geschlecht

Zwischen Ochsen und Färsen wurden keine Unterschiede in Bezug auf die Verzehrqualität gefunden.

Das Fleisch von jungen Stieren ist in der Regel zäher als das von Ochsen und Färsen im selben Alter. Bei Fleisch von jungen Stieren muss darüber hinaus insbesondere auf die Behandlung nach dem Schlachten geachtet werden, damit die Zartheit verbessert werden kann.

Alter/Entwicklungsstadium

In der Regel produzieren ältere Rinder zäheres Fleisch. Viele Tiere mit „Prime Beef“ werden nur solange vermarktet, bis sie 30 Monate alt sind, um das Fleisch vor den Auswirkungen der Alterung auf die Zähigkeit zu schützen. Bei Stieren ist eine Schlachtung nach 15/16 Monaten sinnvoller.

Das Fleisch älterer Tiere hat jedoch in der Regel einen intensiveren Geschmack als das Fleisch jüngerer Tiere, und einige Märkte ziehen Rinderstücke vor, die von älteren Rindern stammen (z. B. Rippen von älteren Kühen auf dem französischen Markt).

Ernährung

Die Ernährung der Tiere kann sich auf den Geschmack von Rindfleisch auswirken. Beispielsweise bevorzugen Verbraucher aus Großbritannien in der Regel den intensiveren Geschmack von Rindern, die mit Gras gefüttert wurden.

Fettgehalt und Fleischigkeit

In jüngster Zeit streben immer mehr Verbraucher danach, ihre Fettaufnahme zu reduzieren, indem sie magere Rinderstücke kaufen. Wenn Rindfleisch jedoch einen sehr niedrigen Anteil an intramuskulärem (oder marmoriertem) Fett hat, ist die Verzehrqualität weniger zufriedenstellend.



Walisisches Rind

Klassifizierung der Schlachtkörper

Faktoren nach dem Schlachten, die die Verzehrqualität beeinflussen

Die Umwandlung von Muskeln in Fleisch

Nach der Schlachtung durchlaufen die Muskeln eine Reihe von Veränderungen, die einen wichtigen Einfluss auf das visuelle Erscheinungsbild und die Qualität des Fleisches haben.

Die Schnelligkeit, mit der ein Muskel in die Leichenstarre übergeht, wird von einer Reihe von Faktoren beeinflusst:

- die im Muskel gespeicherte Energie, wenn das Tier den Bauernhof verlässt
- der Abbau der Energiespeicher während Transport und Stallung
- die Stimulierung der Stoffwechselprozesse durch Stress vor der Schlachtung
- die Stimulierung der Muskelaktivität während der Schlachtung
- die Schnelligkeit, mit der der Muskel gekühlt wird

Diese Veränderungen sind in dem Diagramm auf dieser Seite dargestellt.

Versorgung des Muskels mit Blut stoppt

Glukose wird weiterhin als Energiequelle verwendet

Bei Abwesenheit von Sauerstoff wird Glukose in Milchsäure umgewandelt

Der pH-Wert sinkt schließlich auf 5,4 bis 5,7

Sobald die Energie verbraucht ist, binden sich die Muskelproteine fest aneinander - Totenstarre



Kühlmethoden

Eine übermäßige Kontraktion des Muskels vor der Leichenstarre („Verkürzung“) führt zu einer erhöhten Zähigkeit des Fleisches. Als allgemeine Regel gilt, dass eine Kälteverkürzung verhindert werden kann, wenn während des Kühlvorgangs eine Temperatur von unter 10 °C in jedem Muskel innerhalb von 10 Schlachtstunden vermieden wird.

Der Einsatz elektrischer Stimulation unter Verwendung hoher Spannung (HVES) kann hierbei helfen und ein schnelleres Kühlen ermöglichen.

Elektrische Stimulation

In einigen Schlachthäusern wird die elektrische Stimulation angewendet, um die Verzehrqualität zu verbessern. Der Schlachtkörper wird nach der Schlachtung einem elektrischem Strom ausgesetzt. Dieser stimuliert die Muskeln, sich zusammenzuziehen und somit Energie zu verbrauchen. Dadurch wird das Einsetzen der Totenstarre beschleunigt, wodurch der Schlachtkörper schneller gekühlt werden kann.

Aufhängung von Tierkörpern

Die Zartheit der Bein- und Lendenmuskeln wird erhöht, indem man den Schlachtkörper an der Hüfte statt an der Achillessehne aufhängt. Dadurch werden die Muskeln gedehnt, wodurch die Kontraktion vor der Leichenstarre verhindert wird.

Reifung (Lagerung)

Die erhöhte Zartheit bei einer längeren Reifung resultiert auf der Ausspaltung der Proteine durch die Enzyme, die von Natur aus im Fleisch vorhanden sind. Grill- oder Bratenstücke vom Rind profitieren von einer Reifung von bis zu 21 Tagen. Diese kann entweder durch eine Reifung am Knochen (aufgehängter ganzer Schlachtkörper oder aufgehängte Schlachtkörperteile) oder in der Verpackung (entbeinte, vakuumverpackte Teilstücke) erfolgen – oder durch eine Kombination aus beiden Methoden.

Wenn Rindfleisch lediglich am Knochen reift (manchmal auch als Trockenreifung bezeichnet), geht damit ein Gewichtsverlust einher, der durch Verdunstung verursacht wird, sowie eine Verfärbung und Trocknung der äußeren exponierten Muskeln, was dazu führt, dass mehr Teile zugeschnitten werden müssen.

Zubereitung

Es ist wichtig, dass das Fleisch mit einer geeigneten Methode zubereitet wird. Für Teilstücke, die weiter oben im Bindegewebe entnommen wurden, sind feuchte Zubereitungsmethoden geeigneter. Bei trockenen Methoden (Grillen, Braten und Rösten) kann zu lange Zubereitungszeit bzw. Braten dazu führen, dass das Fleisch austrocknet und zäh wird.

Der Geschmack des Fleisches entfaltet sich während der Zubereitung durch die Wirkung der Hitze auf die Proteine, die Fette und den Zucker, die in den Muskeln und im Fett vorhanden sind. Die chemischen Reaktionen, die hierzu führen, sind komplex; doch während der Zubereitung erhöhen sich die Anzahl und die Geschwindigkeit, wenn die Zubereitungstemperatur erhöht wird und die innere Temperatur des Fleisches steigt.

Aus diesem Grund haben durchgebratene Steaks oder Braten einen intensiveren Geschmack als weniger durchgebratene. Eine zu hohe Temperatur über einen zu langen Zeitraum wirkt sich jedoch negativ auf die Zartheit des Fleisches aus. Wenn man das Steak an der Außenseite schnell bei hohen Temperaturen scharf anbrät, intensiviert sich der Geschmack und das Innere des Fleisches bleibt zart.



..... Teilstücke vom
walisischen Rind

Teilstücke für
Großhandel & Catering



B200

Rinderschlachtkörper und Rinderhälfte

Der Schlachtkörper des Rindes besteht aus dem gesamten Körper ohne sämtliche ungenießbaren Innereien, Haut, Kopf und Beine.

Auf den folgenden Seiten in diesem Abschnitt des Leitfadens sind die verschiedenen Fleishteilstücke aus den einzelnen Bereichen des Schlachtkörpers dargestellt.





B201

Oberes Teil

Der verbleibende Teil des Hinterviertels nach Entfernung der Hüfte, Lende und des Lappens des Hinterviertels durch einen geraden Schnitt vom Kreuzbein (5. Kreuzbeinwirbel) bis zu einem Punkt ca. 80 mm unter der Rundung des Lendenknochens.

B202

Oberschale

Entnommen aus dem oberen Teil (B201) nach Entfernung der Keule und sämtlicher Knochen. Die Oberschale wird von der Kugel mit Deckel und der Unterschale entlang der natürlichen Nähte getrennt. Die Oberschale ist der Innenmuskel des oberen Teils und befindet sich neben dem Lendenknochen.



B203

Oberschale (gerollt)

Entnommen aus der Oberschale (B202) und in zwei oder drei Stücke geschnitten, von denen sämtliches Knorpelgewebe entfernt wird. Das äußere Fett – egal ob natürlich oder hinzugefügt – wird auf eine maximale Dicke von 8 mm zugeschnitten. Die Stücke werden je nach Bedarf verschnürt oder eingenetzt.



B204

Oberschale (zylindrisch)

Aus der Oberschale (B202) wie oben entnommen, als zylindrisches Stück geliefert, je nach Bedarf verschnürt oder eingenetzt.





B205

Kugel mit Deckel

Entnommen aus dem oberen Teil (B201) nach Entfernung der Keule und sämtlicher Knochen. Die Kugel mit Deckel wird von der Ober- und der Unterschale entlang der natürlichen Nähte getrennt. Kann als ganzes Stück gerollt werden.



B206

Kugel mit Deckel (gerollt)

Entnommen aus der Kugel mit Deckel (B205) und in zwei Teile quer geschnitten. Das äußere Fett – egal ob natürlich oder hinzugefügt – wird auf eine maximale Dicke von 8 mm zugeschnitten. Die Stücke werden je nach Bedarf verschnürt oder eingenetzt.



B207

Haxe

Entnommen aus der Kugel mit Deckel (B205); es wird jedoch auch das aufliegende Fett (Tensor fasciae latae) entlang der natürlichen Naht entfernt. Kann als ganzes Stück gerollt werden.



B208

Unterschale

Entnommen aus dem oberen Teil (B201) nach Entfernung der Keule und sämtlicher Knochen. Die Unterschale (äußerer Muskel) wird von der Kugel mit Deckel und der Oberschale entlang der natürlichen Nähte getrennt. Der zweiköpfige Wadenmuskel (Musculus gastrocnemius) sollte entfernt werden, indem er entlang der natürlichen Nähte zwischen dem Rückenmuskel und dem äußeren Muskel getrennt wird.





B209

Unterschale (flach)

Entnommen aus der Unterschale (B208). Der lachsartig zugeschnittene Muskel wird entlang der natürlichen Naht zwischen den beiden Muskeln vom Hauptmuskel entfernt. Die dicke Silberhaut und sämtliches Knorpelgewebe werden entfernt. Das äußere Fett wird auf maximal 8 mm zugeschnitten.



B210

Unterschale, zugeschnitten

Der verbleibende Teil der Unterschale (B208) Nach Entfernung sämtlichen Knorpelgewebes und überschüssigen Fetts, kann der resultierende Muskel je nach Bedarf in Braten oder Steaks geschnitten werden.



B211

Unterschale (gerollt)

Entnommen aus der Unterschale (B208) nach Entfernung der dicken Silberhaut von der inneren Oberfläche des Muskels. Die Unterschale kann gerollt oder in zwei Stücke quer geschnitten werden. Das äußere Fett – natürlich oder hinzugefügt – wird auf eine maximale Dicke von 8 mm zugeschnitten. Die Stücke werden verschnürt oder eingenetzt.



B212

Fersenmuskel

Entnommen aus der Unterschale (B208); der Fersenmuskel wird durch einen Schnitt entlang der natürlichen Naht zwischen den beiden Muskeln vom Hauptmuskel getrennt. Sämtliches Knorpelgewebe wird entfernt und das äußere Fett auf eine maximale Dicke von 5 mm zugeschnitten.



B213

Rinderwade/-haxe

Entnommen aus der Keule des Hinterviertels nach Entfernung der Knochen und des lose anhaftenden Gewebes. Die knochenlose Keule des Vorderviertels kann ebenfalls hierfür verwendet werden.





B214

Haxenringe

Entnommen entweder aus dem Hinterviertel (B213) oder der Keule des Vorderviertel nach Entfernung der Knochen und des lose anhaftenden Gewebes.



B215

Geschnetzeltes

Entnommen aus geeigneten Muskeln, um Streifen mit einem einheitlichen sichtbaren Muskelanteil von 95 % zu erhalten.



B216

Schmorfleisch (Unterschale)

Entnommen aus der Unterschale (B208). Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um sicherzustellen, dass alle Teile gleich dick sind. Das äußere Fett wird auf eine Dicke von maximal 6 mm zugeschnitten.



B217

Oberschalensteak

Entnommen aus der Oberschale (B202), von dem sämtliches äußeres Fett entfernt wird. Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um sicherzustellen, dass alle Teile gleich dick sind.





B218

Hüfte und Lende

Der verbleibende Teil des Hinterviertels nach Entfernung des oberen Teils (B201) durch einen Schnitt vom Kreuzbein bis zu einem Punkt ca. 80 mm unter der Rundung des Lendenknochens; der Lappen wird durch einen geraden Schnitt von der äußeren Kante der Hüfte parallel zum Rückenknochen entfernt. Geliefert ohne Beckenfett, Talg und Nierenfett, jedoch mit Filet.



B219

Ganze Hüfte

Der verbleibende Teil der Hüfte und Lende (B218) nach Entfernung des Filets durch einen geraden Schnitt, mit dem die Spitze des Hüftknochens abgeschnitten wird und der zwischen dem 6. Lendenwirbel und dem 1. Kreuzbeinwirbel verläuft. Geliefert ohne Beckenfett, jedoch mit Hüftfilet.



B220

Knochenlose Hüfte

Entnommen aus der ganzen Hüfte (B219) nach Entfernung des Hüftfilets, des Saumfleisches und sämtlicher Knochen. Wird je nach Bedarf in Steaks geschnitten.



B221

Knochenlose Hüfte mit Tafelspitz

Entnahme wie bei der knochenlosen Hüfte (B220); das Schwanzstück wird jedoch durch einen Schnitt 40 mm vom Hauptrückenmuskel am hinteren Ende um den Hauptrückenmuskel herum entfernt, sodass eine „D“-Form erzeugt wird.



B222

Rumpsteaks

Rumpsteaks aus dem Mittelstück, entnommen aus der knochenlosen Hüfte mit Tafelspitz (B221).



B223

Filet

Der verbleibende Teil der Hüfte und Lende (B218) nach Entfernung der gesamten Hüfte. Geliefert ohne Talg und Nierenfett, jedoch mit Lendenfilet.





B224

Filet (ausgelöst)

Entnommen aus dem Filet (B223) durch Entfernung eines Teils des Lappens durch einen geraden Schnitt parallel zum Rückenknochen von einem Punkt, der 25 mm über dem Rückenmuskel auf der Hüftseite liegt, bis zu einem Punkt, der 65 mm über dem Rückenmuskel auf der Flankenseite liegt.

B225

Roastbeef (Standard)

Entnommen aus dem Filet (B223), von dem das Lendenfilet, die Knochen und Knorpel entfernt wurden. Der Lappen wird durch einen geraden Schnitt von einem Punkt, der 80 mm von der äußeren Spitze des Rückenmuskels auf der Hüftseite entfernt ist, bis zu einem Punkt, der weniger als 105 mm von der äußeren Spitze des Rückenmuskels auf der Rippenseite entfernt ist.



B226

Roastbeef (ausgelöst)

Entnommen aus dem Roastbeef (B225), von dem der Lappen durch einen geraden Schnitt von einem Punkt, der 14 mm von der äußeren Spitze des Rückenmuskels auf der Hüftseite entfernt ist, bis zu einem Punkt, der 38 mm von der äußeren Spitze des Rückenmuskels auf der Rippenseite entfernt ist, entfernt wurde.



B227

Roastbeef (besonderer Zuschnitt)

Entnommen aus dem Roastbeef (ausgelöst) (B226), von dem das Gewebe des Rückenbandes und dessen direktes Oberflächenfett entfernt werden. Das äußere Fett wird auf eine maximale Dicke von 8 mm zugeschnitten; sämtliche Knorpelkappen, sämtliches Knorpelgewebe und sämtliche Zwischenrippenmuskeln werden entfernt.



B228

Roastbeef (gerollt)

Entnommen aus dem Roastbeef (besonderer Zuschnitt) (B227); die Stücke werden in gleichmäßigen Abständen verschnürt.





B229

Filetsteaks (besonderer Zuschnitt)

Entnommen aus dem Roastbeef (besonderer Zuschnitt) (B227), wobei der Lappen auf weniger als 25 mm von der äußeren Spitze des Rückenmuskels zugeschnitten wird. Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um sicherzustellen, dass alle Teile gleich dick sind.

B230

Filetsteaks (ohne Fett und Sehnen)

Entnommen aus dem Roastbeef (besonderer Zuschnitt) (B227), von dem jedoch das sehnige Fleisch entfernt wird. Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um sicherzustellen, dass alle Teile gleich dick sind.



B231

T-Bone-Steak (ausgelöst)

Entnommen aus dem Filet (Hüftseite) (B223); der Lappen wird durch einen geraden Schnitt von einem Punkt in 10 mm Abstand von der äußeren Spitze des Rückenmuskels entfernt. Der Durchmesser des Filets beträgt mindestens 40 mm, wenn er durch die Mitte des Filets parallel zum Rückenknöchel gemessen wird. Jedes Steak ist gleich dick, und das äußere Fett wird auf maximal 8 mm zugeschnitten.



B232

Rinderfilet (Standard)

Das Filet befindet sich auf der Unterseite der Hüfte und Lende und sollte vorsichtig entfernt werden, um Schnitte am Muskel zu verhindern. Sämtliches lose anhaftendes Gewebe, alle unregelmäßigen Kanten und sämtliches Oberflächenfett sollten entfernt werden; es wird jedoch mit sehnigem Muskelfleisch geliefert.



B233

Rinderfilet (besonderer Zuschnitt)

Entnommen aus dem Rinderfilet (B232), von dem das sehnige Muskelfleisch entfernt wird.





B234

Hüftfilet

Das Hüftfilet ist der Teil des Filets, das von der gesamten Hüfte entfernt wird (B219). Sämtliche unregelmäßigen Kanten und Knochenknorpel sollten entfernt werden; wird mit sehnigem Muskelfleisch geliefert.



B235

Lendenfilet

Das Lendenfilet ist der Teil des Filets, das von der Lende entfernt wird (B223). Alle unregelmäßigen Kanten, sämtliches lose anhaftendes Gewebe, sämtliche Knochenknorpel und sämtliches Oberflächenfett sollten entfernt werden. Wird mit sehnigem Muskelfleisch geliefert.



B236

Filetsteaks

Entnommen aus dem Rinderfilet (besonderer Zuschnitt) (B233), von dem das Schwanzteil und die Silberhaut über die Länge des Filets entfernt werden. Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um sicherzustellen, dass alle Teile gleich dick sind. Die Schnittfläche eines jeden Steaks beträgt mindestens 40 mm.



B237

Hochrippe

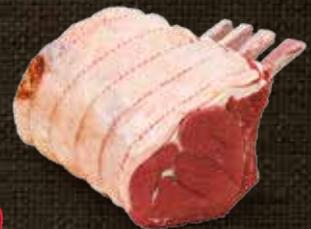
Der verbleibende Teil des Vorderviertels nach Entfernung des kurzen Vorderviertels durch einen geraden Schnitt zwischen der 6. und 7. Rippe und nach Entfernung des Lappens des Vorderviertels durch einen geraden Schnitt parallel zum Rückenknöchel von einem Punkt auf der 10. Rippe in höchstens 115 mm Abstand von der äußeren Spitze des Rückenmuskels.



B238

Hochrippe (tranchiert)

Entnommen aus der Hochrippe (B237), wobei der Lappen durch einen geraden Schnitt parallel zur Innenseite des Rückenknöchels an einem Punkt, der weniger als 40 mm von der äußeren Spitze des Rückenmuskels auf der Lendenseite entfernt ist, entfernt wird. Rückenknöchel, Federknöchel und Nackenbank werden entfernt. Die Stücke werden mit parallelen Schnüren zwischen den Rippen verschnürt.





B239

Hochrippe (ohne Knochen gerollt)

Entnommen aus der Hochrippe (B237), von der sämtliche Knochen, Schulterblattknorpel und das Nackenband entfernt werden. Das resultierende Stück wird in gleichmäßigen Abständen verschnürt.



B240

Rippenstück

Entnommen aus der Hochrippe (B237), von der alle Knochen, Schulterblattknorpel und anhaftenden Muskeln, das Nackenband, die äußere Fettabdeckung und der Lappen entfernt werden, sodass der Hauptrückemuskel und anhaftenden Muskeln verbleiben.



B241

Rippenstück (verschnürt)

Entnahme aus der Hochrippe (B237) wie beim Rib-Eye-Steak; wird jedoch in gleichmäßigen Abständen über die gesamte Länge verschnürt.



B242

Rib-Eye-Steaks

Entnommen aus dem Rippenstück (B240) Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um sicherzustellen, dass alle Teile gleich dick sind.



B243

Ganze Schulter (ohne Knochen)

Entnommen aus der Schulter, von der sämtliche Knochen, Knorpel und das Nackenband entfernt wurden. Die Schulter wird von der Keule und dem Schaufelstück getrennt.





B244

Gerollte Rinderschulter (ohne Knochen)

Entnahme wie bei der ganzen Rinderschulter (B243), von dem alle Knochen, Knorpel und das Nackenband entfernt wurden. Das resultierende Schulterstück wird in gleichmäßigen Abständen über die gesamte Länge verschnürt.



B245

Kurzrippensteak

Entnommen aus der ganzen Rinderschulter (ohne Knochen) (B243). Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Fleisches geschnitten, sodass Stücke gleicher Dicke entstehen.



B246

Gewürfelte Rinderschulter

Entnommen aus der Rinderschulter (ohne Knochen) (B243), von dem sämtliches Oberflächenfett entfernt wird. Das Fleisch wird in Würfel von 20 mm gewürfelt (mindestens 75 % des Gesamtgewichts oder gemäß Spezifikationen).



B247

Keule

Der Keulenmuskel wird nach Entfernung des Schulterblattknochens und Schnitt durch die natürlichen Nähte von der Schulter und der Schaufel getrennt. Das äußere Fett wird auf eine Dicke von maximal 8 mm zugeschnitten.



B248

Rinderbrust (entbeint & gerollt)

Die Rinderbrust wird ab der Spitze des Sternums (Brustbein) vom Vorderviertel entfernt. Es wird durch die Rippenknochen parallel zum Rückenknöchel geschnitten, um den 6. Rippenknöchel einzuschließen; anschließend wird die Rinderbrust durch einen senkrechten Schnitt zwischen der 6. und 7. Rippe vom Lappen des Vorderviertels getrennt. Sämtliche Knochen und internen Fetteinlagerungen werden entfernt; das äußere Fett wird auf eine maximale Dicke von 8 mm zugeschnitten. Das Stück wird je nach Bedarf gerollt, verschnürt oder eingenetzt.



B249

Hackfleisch

Entnommen aus einem beliebigen Teil des Schlachtkörpers, das zu einem zufriedenstellenden Endprodukt führt, einschließlich Fleischabschnitten, jedoch ohne Kopffleisch oder Innereien. Sämtliche Knochen, Knorpel, Blutgefäße, sämtliches Gewebe des Rückenbandes und sämtliches verfärbtes Fleisch werden entfernt. Bei chemischer Messung ist der Fettgehalt nicht höher als in den Kundenspezifikationen festgelegt.



..... Teilstücke vom
walisischen Rind

**Teilstücke für
den Einzelhandel**



B204

Oberschale (zylinderförmig)

Aus der Oberschale (B202) wie oben entnommen, als zylinderförmiges Stück geliefert, je nach Bedarf verschnürt oder eingenetzt.



B214

Haxenringe

Entnommen entweder aus dem Hinterviertel (B213) oder der Keule des Vorderviertel nach Entfernung der Knochen und des lose anhaftenden Gewebes.



B215

Geschnetzeltes

Entnommen aus geeigneten Muskeln, um Streifen mit einem einheitlichen sichtbaren Muskelanteil von 95 % zu erhalten.



B216

Schmorfleisch (Unterschale)

Entnommen aus der Unterschale (B208). Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um sicherzustellen, dass alle Teile gleich dick sind. Das äußere Fett wird auf eine Dicke von maximal 6 mm zugeschnitten.

B217

Oberschalensteak

Entnommen aus der Oberschale (B202), von dem sämtliches äußeres Fett entfernt wird. Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um sicherzustellen, dass alle Teile gleich dick sind.





B222

Rumpsteaks

Rumpsteaks aus dem Mittelstück, entnommen aus der knochenlosen Hüfte mit Tafelspitz (B221).



B229

Filetsteaks (besonderer Zuschnitt)

Entnommen aus dem Roastbeef (besonderer Zuschnitt) (B227), wobei der Lappen auf weniger als 25 mm von der äußeren Spitze des Rückenmuskels zugeschnitten wird. Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um sicherzustellen, dass alle Teile gleich dick sind.

B231

T-Bone-Steak (ausgelöst)

Entnommen aus dem Filet (Hüftseite) (B223); der Lappen wird durch einen geraden Schnitt von einem Punkt, der 10 mm von der äußeren Spitze des Rückenmuskels entfernt ist, entfernt. Der Durchmesser des Filets beträgt mindestens 40 mm, wenn er durch die Mitte des Filets parallel zum Rückenknöchel gemessen wird. Jedes Steak ist gleich dick, und das äußere Fett wird auf maximal 8 mm zugeschnitten.



B236

Filetsteaks

Entnommen aus dem Rinderfilet (besonderer Zuschnitt) (B233), von dem das Schwanzteil und die Silberhaut über die Länge des Filets entfernt werden. Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um sicherzustellen, dass alle Teile gleich dick sind. Die Schnittfläche eines jeden Steaks beträgt mindestens 40 mm.



B253

Gerolltes Filet

Entnommen aus dem Roastbeef (besonderer Zuschnitt) (B227); die Stücke werden in gleichmäßigen Abständen verschnürt.





B238

Hochrippe (tranchiert)

Entnommen aus der Hochrippe (B237), wobei der Lappen durch einen geraden Schnitt parallel zur Innenseite des Rückenknöchens an einem Punkt in höchstens 40 mm Abstand von der äußeren Spitze des Rückenmuskels auf der Lendenseite entfernt wird. Rückenknochen, Federknochen und Nackenbank werden entfernt. Die Stücke werden mit parallelen Schnüren zwischen den Rippen verschnürt.



B239

Hochrippe (ohne Knochen gerollt)

Entnommen aus der Hochrippe (B237), von der sämtliche Knochen, Schulterblattknorpel und das Nackenband entfernt werden. Das resultierende Stück wird in gleichmäßigen Abständen verschnürt.



B240

Rippenstück

Entnommen aus der Hochrippe (B237), von der alle Knochen, Schulterblattknorpel und anhaftenden Muskeln, das Nackenband, die äußere Fettabdeckung und der Lappen entfernt werden, sodass der Hauptrückenmuskel und anhaftenden Muskeln verbleiben.



B242

Rib-Eye-Steaks

Entnommen aus dem Rippenstück (B240) Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um sicherzustellen, dass alle Teile gleich dick sind.



Walisisches Rind

2.15
Einzelhandel



B245

Kurzrippensteak

Entnommen aus der ganzen Rinderschulter (ohne Knochen) (B243). Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Fleisches geschnitten, sodass Stücke gleicher Dicke entstehen.



B246

Gewürfelte Rinderschulter

Entnommen aus der Rinderschulter (ohne Knochen) (B243), von dem sämtliches Oberflächenfett entfernt wird. Das Fleisch wird in Würfel von 20 mm Größe geschnitten (mindestens 75 % des Gesamtgewichts oder gemäß Spezifikationen).



B249

Hackfleisch

Entnommen aus einem beliebigen Teil des Schlachtkörpers, das zu einem zufriedenstellenden Endprodukt führt, einschließlich Fleischabschnitten, jedoch ohne Kopffleisch oder Innereien. Sämtliche Knochen, Knorpel, Blutgefäße, sämtliches Gewebe des Rückenbandes und sämtliches verfärbtes Fleisch werden entfernt. Bei chemischer Messung ist der Fettgehalt nicht höher als in den Kundenspezifikationen festgelegt.



B255

Beefburger

Entnommen aus einem beliebigen Teil des Schlachtkörpers, der so zugeschnitten wurde, dass ein zufriedenstellendes Endprodukt gemäß den Spezifikationen entsteht, einschließlich Fleischabschnitten, jedoch ohne Kopffleisch, Innereien, Knochen, Knorpel, Blutgefäße, Gewebe und Drüsen. Der Anteil an chemischem Fett des Endprodukts überschreitet nicht den gesetzlichen Höchstwert und steht im Einklang mit den einzelnen Kundenspezifikationen.





B250

Oberschalenbraten

Oberschalenstücke entnommen aus Oberschaleschale (B202) und in Stücke von geeigneter Größe für den Absatz im Einzelhandel geschnitten.



B251

UnterSchalenbraten

Unterschalenstücke entnommen aus Unterschale (B208) und in Stücke von geeigneter Größe für den Absatz im Einzelhandel geschnitten.



B252

Hüftbraten (Kugel mit Deckel)

Entnommen aus der Kugel mit Deckel (B205) und in zwei Stücke quer geschnitten. Das äußere Fett – egal ob natürlich oder hinzugefügt – wird auf eine maximale Dicke von 8 mm zugeschnitten. Die Stücke werden je nach Bedarf verschnürt oder eingezett.

..... Teilstücke vom
walisischen Rind

Portionierte Teilstücke

Walisisches Rind

2.17 Portionierte Teilstücke



B216

Schmorfleisch (Unterschale)

Entnommen aus der Unterschale (B208). Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um sicherzustellen, dass alle Teile gleich dick sind. Das äußere Fett wird auf eine Dicke von maximal 6 mm zugeschnitten.



B217

Oberschalensteak

Entnommen aus der Oberschale (B202), von dem sämtliches äußeres Fett entfernt wird. Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um sicherzustellen, dass alle Teile gleich dick sind.



B222

Rumpsteaks

Rumpsteaks aus dem Mittelstück, entnommen aus der knochenlosen Hüfte mit Tafelspitz (B221).



B229

Filetsteaks (besonderer Zuschnitt)

Entnommen aus dem Roastbeef (besonderer Zuschnitt) (B227), wobei der Lappen auf weniger als 25 mm von der äußeren Spitze des Rückenmuskels zugeschnitten wird. Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um sicherzustellen, dass alle Teile gleich dick sind.



Walisisches Rind

2.18 Portionierte Teilstücke



B231

T-Bone-Steak (ausgelöst)

Entnommen aus dem Filet (Hüftseite) (B223); der Lappen wird durch einen geraden Schnitt von einem Punkt, der 10 mm von der äußeren Spitze des Rückenmuskels entfernt ist, entfernt. Der Durchmesser des Filets beträgt mindestens 40 mm, wenn er durch die Mitte des Filets parallel zum Rückenknöchel gemessen wird. Jedes Steak ist gleich dick, und das äußere Fett wird auf maximal 8 mm zugeschnitten.

B236

Filetsteaks

Entnommen aus dem Rinderfilet (besonderer Zuschnitt) (B233), von dem das Schwanzteil und die Silberhaut über die Länge des Filets entfernt werden. Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um sicherzustellen, dass alle Teile gleich dick sind. Die Schnittfläche eines jeden Steaks beträgt mindestens 40 mm.



B242

Rib-Eye-Steaks

Entnommen aus dem Rippenstück (B240). Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Muskels geschnitten, um sicherzustellen, dass alle Teile gleich dick sind.



B245

Kurzrippensteak

Entnommen aus ganzen Schulter (ohne Knochen) (B243). Die Steaks werden quer zur Faserrichtung des Fleisches geschnitten, sodass Stücke gleicher Dicke entstehen.



B255

Beefburger

Entnommen aus einem beliebigen Teil des Schlachtkörpers, der so zugeschnitten wurde, dass ein zufriedenstellendes Endprodukt gemäß den Spezifikationen entsteht, einschließlich Fleischabschnitten, jedoch ohne Kopffleisch, Innereien, Knochen, Knorpel, Blutgefäße, Gewebe und Drüsen. Der Anteil an chemischem Fett des Endprodukts überschreitet nicht den gesetzlichen Höchstwert und steht im Einklang mit den einzelnen Kundenspezifikationen.



..... Teilstücke vom
walisischen Rind
Innereien



B256

Rinderniere

Von der gesamten Niere werden das umgebende Fett und die Membran entfernt.



B257

Ochsenschwanz

Der frische Ochsenschwanz wird durch die Wirbelknorpel geschnitten.

Wenn Sie Fragen zum Kauf von walisischem Lammfleisch und walisischem Rindfleisch haben oder Informationen benötigen, kontaktieren Sie bitte:

Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales
Ty Rheidol, Parc Merlin, Aberystwyth SY23 3FF
Großbritannien

+44 (0) 1970 625 050
info@hccmpw.org.uk

hcctrade.com